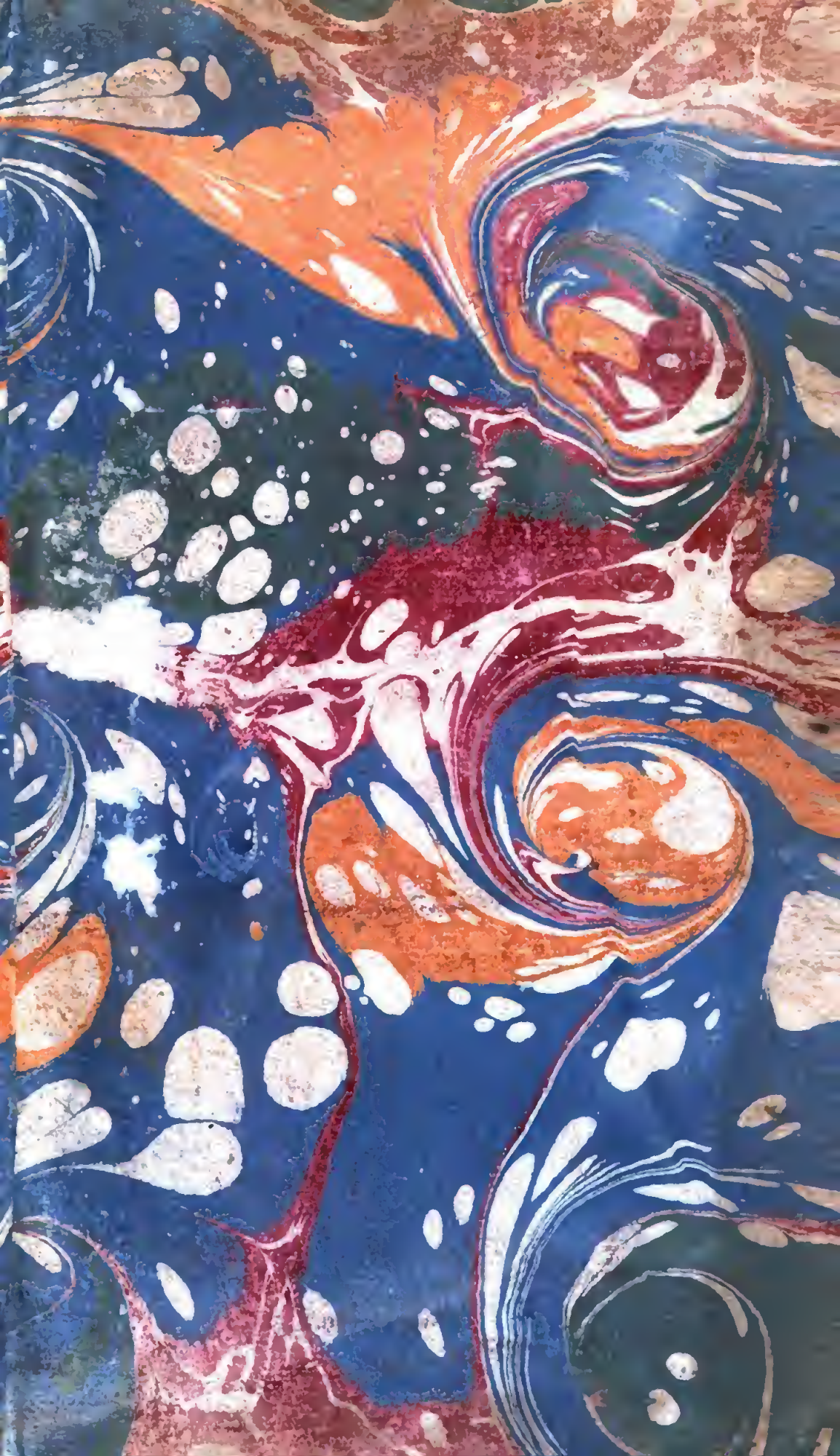
NAZIONALE
B. Prov.
XVIII
84
BIBLIOTECA
VITT. EM. III
NAPOLI

BIBLIOTECA PROVINCIALE

Armadio XIX
Palchetto
125-B-39
Num.° d' ordine 11



B Pau
XVIII
84

DICTIONNAIRE
DOMESTIQUE
PORTATIF.

Tome II.

64205

DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF,

CONTENANT toutes les connoiſſances relatives à l'Œconomie domeſtique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la maniere de ſoigner les Chevaux, celle de nourrir & de conſerver toute ſorte de Beſtiaux, celle d'élever les Abeilles, les Vers à ſoie ; & dans lequel on trouve les inſtructions néceſſaires ſur la Chaſſe, la Pêche, les Arts, le Commerce, la Procédure, l'Office, la Cuiſine, &c.

Ouvrage également utile à ceux qui vivent de leurs rentes ou qui ont des terres, comme aux Fermiers, aux Jardiniers, aux Commerçans, & aux Artiſtes.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

TOME SECOND.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE III NAPOLI

A PARIS,

Chez VINCENT, Imprimeur-Libraire, rue Saint-Severin.

M. DCC. LXV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

DICTIONNAIRE
DOMESTIQUE
PORTATIF.

DAGUE, *terme de vénérie.* On nomme ainſi le bois d'un cerf de deux ans, à cauſe de ſa reſſemblance avec une dague.

DAGUER, *terme de fauconnerie*, qui ſe dit de l'oiſeau qui va à tire d'aîle ; qui travaille diligemment de la pointe des aîles.

DAGUER, *en vénérie*, ſignifie l'action du cerf, lorſqu'il s'accouple avec la femelle.

DAGUET, jeune cerf d'un an, dont le bois, ſans cors ni chevillures, eſt appellé *dague.* Voyez *Cerf.*

DAIM, ou CHAMOIS, *Dama, Rupicapra*; animal ſauvage que les Naturaliſtes rangent parmi les chévres. Il eſt un peu plus grand que le chevreuil, & porte des cornes, petites, aiguës, recourbées, & dont les chevillures ſont larges & plates : elles tombent tous les ans. Sa tête eſt droite & a aſſez de corps ; & il a, comme le liévre, la lévre ſupérieure fendue. Son poil eſt de couleur fauve, tirant ſur le blanc, & la femelle eſt quelquefois toute blanche. On lui remarque une raie ſur le dos. Il a la queue plus longue que le cerf ; elle lui deſcend juſqu'au jarret.

Le daim aime les lieux élevés, les rochers : on en trouve ſur les Pyrénées & ſur les Alpes.

Cet animal eſt fort timide & fort peureux : il eſt agile & leger à la courſe. Les daims vont ordinairement par troupe. Ils ſont en rut plus tard que les cerfs. La chair du daim, quand il eſt jeune & en embonpoint, eſt nourriſſante & produit un bon ſuc ; mais elle eſt dure & de difficile digeſtion, lorſqu'il eſt vieux.

Pour la chaſſe du Daim, on n'a beſoin ni de ſuite, ni de limier; cinq ou ſix chiens ſuffiſent. On le juge par le pied & par les fumées; quand il ſe ſent pourſuivi, il ſe retire le long des eaux où il ſe laiſſe prendre.

On mange la chair du daim rôtie: pour cela, après l'avoir piqué de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, cloux de girofle pilés, on le met tremper dans le vinaigre avec ſel & laurier; on le fait cuire enſuite à la broche, à petit feu, ayant ſoin de l'arroſer de tems en tems avec le même vinaigre; lorſqu'il ſera cuit, on ajoûtera des anchois, capres, échalottes, & du citron verd dans la ſauce qu'on liera avec de la farine frite.

Autre façon de l'apprêter. Après l'avoir piqué de menu lard, on le met mariner avec quelques gouſſes d'ail; on l'enveloppe enſuite de papier, & on le fait rôtir ainſi à la broche: lorſqu'il eſt cuit, on le mange à la poivrade.

On peut apprêter ainſi la chair du faon de daim, obſervant de faire la marinade moins forte.

DALLE, *terme de marine*; petite auge dont on ſe ſert dans les brûlots pour conduire la poudre aux matieres combuſtibles.

C'eſt auſſi un petit canal placé ſur le pont d'un vaiſſeau, pour recevoir l'eau.

Les marchands de marée appellent *dalle* les tronçons de poiſſons qu'ils vendent en détail. Les dalles ſont les morceaux pris entre tête & queue.

DALLER, monnoie d'argent, qui a cours en Allemagne; elle eſt au titre d'onze deniers onze grains, peſe ſept gros un denier vingt grains, & vaut de notre monnoie cinq livres neuf ſols cinq deniers.

Le *daller* de Hollande eſt au titre de huit deniers vingt grains; mais il ne vaut de notre monnoie que trois livres quatre ſols deux deniers.

Le *daller* de Baſle & de St. Gal eſt au titre de dix deniers huit grains, & vaut de notre monnoie quatre livres ſix ſols quatre deniers.

Le *daller* oriental eſt une monnoie d'argent fabriquée en Hollande; & dont les Hollandois font uſage dans le commerce qu'ils font en Orient & avec les Turcs. Elle n'eſt pas conſtamment du même titre, & elles ſont pour la plûpart de mauvais aloi.

DALOT, *terme de marine*; canal fait pour donner écoulement aux eaux d'un vaiſſeau. Ce ſont des morceaux de bois percés & placés en pente le long du tillac; on les fait paſſer à travers du bordage; & leur uſage eſt de procurer l'écoulement des eaux des gouttieres & des pompes. On donne à ces trous quatre pouces de diametre. C'eſt ce que l'on appelle encore *orgues*, *daillons*, ou *dallons*.

DAMAS, étoffe de ſoie, partie moire & partie ſatin, dont les fleurs ſont élevées au-deſſus du fonds. Elle n'a point d'envers, car ce qui eſt damas d'un côté eſt ſatin de l'autre. On compte quatre ſortes de damas; les damas ordinaires pour robes, les damas pour meubles, les damas liſérés & les damas brochés. Ils ont demi-aune moins un vingt-quatrieme de largeur, & l'on ne doit y employer que de la ſoie cuite pour la chaîne & pour la trame.

Les damas les plus eſtimés ſe fabriquent à Lyon, à Tours, à Veniſe, à Turin, à Lucques, à Genes.

On appelle *damas caffard* une étoffe qui imite le vrai damas, & dont la trame eſt de poil, ou de fleuret, ou de fil, ou de laine, ou de coton; & damas des Indes,

ou de la Chine, ceux qui ſont fabriqués à la Chine & dans les Indes, d'où on les tire. Ils ſont de toutes ſortes de couleurs & meilleurs que les nôtres: on peut les dégraiſſer, ſans qu'ils perdent rien de leur beauté; il n'en eſt pas ainſi des nôtres; ils ont encore l'avantage de prendre mieux la teinture. Ils portent ſept, onze & douze aunes de long ſur trois huitiemes & ſept ſeiziemes de large.

Le damas d'Abbeville eſt une étoffe dont la chaîne & la trame ſont de fil, mais qui eſt à fleurs comme le damas de ſoie, & ſe fabrique de même.

Le damas de Caux ne différe du précédent, qu'en ce qu'il eſt rayé & non à fleurs: ces deux dernieres eſpéces s'emploient pour les ameublemens.

DAMAS, ou *grand Caen*, linge ouvré qu'on fabrique en baſſe-Normandie.

DAMASQUETTES, étoffes fabriquées à Veniſe, dont le commerce ſe fait au Levant, & ſurtout à Conſtantinople, où on les tranſporte. Elles ſont à fleurs d'or, ou à fleurs de ſoie, & portent également dix-huit aunes de long.

DAMASQUIN, ou ROTTE, poids en uſage dans le Levant, & principalement à Seyde. Il vaut quatre livres onze onces de Marſeille, & cent damaſquins équivalent à trois cents quatre-vingt livres de Paris.

DAMASQUINER: c'eſt orner de fil d'or ou d'argent les ouvrages de fer ou d'acier, après les avoir ciſelés.

Pour damaſquiner, l'ouvrier fait, avec le burin, de profondes entailles ſur le métal, & les remplit d'or & d'argent. Il y a une autre maniere de damaſquiner, mais ſuperficiellement; après avoir haché le fer par deſſous avec le couteau à tailler, on le met en bleu, on y deſſine enſuite differens ornemens, & l'on fait entrer dans les traits du deſſein avec le ciſeau un fil d'or ou d'argent, qu'on amatit enſuite avec le matoir.

DAMASSÉ, linge ouvré qui ſe fabrique en Flandre, & qui eſt ainſi nommé, parce qu'il reſſemble beaucoup au damas de ſoie, par les fleurs & autres deſſeins dont il eſt orné. On en fait des ſerviettes & des nappes.

DANSER *la pâte*, terme dont on ſe ſert principalement dans les boulangeries où ſe fait le biſcuit de mer: il ſignifie retourner pluſieurs fois ſur une table la pâte que l'on a ſuffiſamment pétrie dans le pétrin: on danſe la pâte juſqu'à ce qu'elle ſoit ferme & reſſuyée, ce qui dure environ un quart d'heure.

DARIDAS, étoffe qu'on fabrique aux Indes avec une eſpece de fil ou de coton qui ſe tire de certaines herbes.

DARNAMAS. On donne ce nom au meilleur coton qu'on tire de Smyrne: c'eſt celui d'une plaine voiſine de cette ville, où on le cultive, & qui en produit abondamment.

DARTRES, maladie des chevaux qui attaque le cou, la tête & les cuiſſes, & d'autres parties. Les vieux chevaux ſont plus expoſés que les jeunes à avoir une humeur dartreuſe, avec demangeaiſon aux jambes, qui les fait gratter juſqu'à emporter le poil. Le traitement qu'on doit employer, eſt la ſaignée qu'il faudra reïtérer ſuivant le beſoin; l'uſage intérieur des apéritifs délayans, des rafraîchiſſans, de l'acier & du ſoie d'antimoine qu'il faudra continuer long-tems. Pour remede externe, les bains tiennent le premier lieu: ſi c'eſt l'été, on tiendra le cheval dans l'eau, pendant une heure: on aura ſoin de

le frotter tous les jours avec de l'eau-de-vie & l'onguent que nous allons décrire. Prenez une livre de ſoufre & autant d'huile de noix, trois livres de pulpe de racine de patience ſauvage ; on broiera le ſoufre avec l'huile de noix ; & après y avoir mêlé la pulpe, on aura un onguent.

Il ſera bon encore de mettre le cheval à l'eau blanche & au ſon, ou à la paille moulue, ou à la farine d'orge.

DATAIRE. On appelle de ce nom un officier de la chancellerie romaine, prépoſé pour tenir un regiſtre exact du jour auquel il reçoit les mémoriaux que les eccléſiaſtiques envoient à Rome par l'entremiſe des banquiers expéditionnaires, pour obtenir des bénéfices que le pape confere hors du conſiſtoire.

Il eſt de la derniere importance que cet officier, & tous les autres de la daterie, ſoient exacts & prompts à donner date. Nous liſons dans les libertés de l'égliſe Gallicane, art. 47, que » quand un » François demande au pape un » bénéfice aſſis en France, vacant » par quelque ſorte de vacation que » ce ſoit, le pape eſt tenu lui en » faire expédier la ſignature du » jour que la réquiſition & ſup- » plication lui en eſt faite ; & en » cas de refus, peut, celui qui y » prend intérêt, préſenter ſa re- » quête à la cour, laquelle ordon- » ne que l'évêque diocéſain ou » autre, en donnera ſa proviſion » pour être de même effet, qu'eût » été la date priſe en cour de Ro- » me, ſi elle n'eût été lors refu- » ſée.

Ainſi quand un bénéfice eſt demandé à Rome par un François, il eſt cenſé lui être conféré par le pape, au moment même qu'il a fait ce qu'on nomme, retenir une date pour ce bénéfice ; & cette date ſe retient en mettant dans la boëte du dataire, à l'arrivée du courrier de France, un mémoire contenant les noms & qualités de l'impétrant, les bénéfices dont il eſt déja pourvu s'il en a, le nom & les qualités du bénéfice impetré, le genre de la vacance de ce bénéfice, & les diſpenſes dont on demande que la proviſion ſoit accompagnée.

DATE *des actes*, c'eſt l'indication préciſe du jour & de l'année où ils ont été faits.

La date eſt néceſſaire à tous les contrats. L'ordonnance de 1735, art. 20, exige que les teſtamens devant notaire & olographes, ſoient datés, à peine de nullité. Sans cela, il ne ſeroit pas poſſible de ſçavoir ſi le ſouſcripteur étoit majeur ou mineur à l'époque de l'acte. Ce ſeroit un moyen pour éluder les loix qui défendent de contracter avec les perſonnes au-deſſous de ving-cinq ans. Mille autres fraudes, de tous les genres, ſe commettroient également.

Il faut en excepter les billets. Il y a une loi qui décide en termes formels, que les billets ou promeſſes ſont valables, quoiqu'ils ne ſoient pas datés. Nous ſuivons ces diſpoſitions quand on ne ſoupçonne point qu'il y ait de la fraude. Les circonſtances & la qualité des parties déterminent les juges dans ces ſortes d'affaires. Godefr. *ad leg.* 34. §. 1. *de pign. & hip. l. Cùm tabernam*, ff. *de pignoribus*.

Tous les jugemens doivent être du jour qu'ils ont été arrêtés ; ordonnance de 1667, tit. 26, art. 8.

Un procureur & un huiſſier au grand conſeil, convaincus, l'un d'avoir fait ſignifier, l'autre d'avoir ſignifié une requête d'oppoſition à un arrêt, antidaté de deux jours, ont été admoneſtés, & condamnés en une aumône, par arrêt du grand

conſeil du 11 Août 1728. Le *recentum* de l'Arrêt leur enjoint de ſe déſaire de leur charge, ſinon ordonne qu'il y ſera pourvu, & cependant les interdit de leurs fonctions.

Par un arrêt rendu en la grand-chambre, le 19 Mai 1738, la cour a déclaré valable le teſtament de la dame de Goësbrian, lequel étoit daté du mardi 9 Mai 1738. La difficulté ſur la validité de ce Teſtament, naiſſoit de ce que la dame de Goësbrian étoit décédée le mardi 8 Mai; mais comme elle avoit ſigné ſon teſtament, la cour n'eſtima pas que cette erreur de date provenant du fait des notaires qui avoient mis Mardi 9 Mai, au lieu de mardi 8 Mai, pût donner atteinte à la validité du teſtament.

On regarde en juſtice réglée, la date des écrits ſous ſeing privé, comme incertaine, parce qu'il dépend toujours de la partie qui les ſigne de les antidater: d'où vient que l'on dit communément de ces actes qu'ils *n'ont point de date*. Pour leur en aſſurer une, on eſt obligé de les faire controller, ou de les dépoſer chez les Notaires. Par exemple, une fille majeure fait un billet ſous ſeing privé: ſon créancier apprend qu'elle ſe marie: il ne veut point faire paroître dans ces circonſtances ſon titre de créance, où elle n'eſt pas encore exigible: il craint que dans la ſuite le mari n'allégue que le billet a été antidaté, & fait *conſtante matrimonio*: il le dépoſe chez un notaire avant le mariage. Cela lui donne une date certaine du jour du dépôt dont le notaire dreſſe un acte.

DATE. La petite date eſt celle que l'expéditionnaire met au bas de la ſupplique. Elle eſt enſuite vérifiée par l'officier des dates ſur ſon regiſtre; & le dataire ou ſous-dataire met la grande date de ſa main.

L'édit de Henri II de 1550, appellé des petites dates, porte en l'article 10, que les réſignations expédiées ſur des procurations ſurannées, ſont nulles. Et il eſt remarquable, ſuivant l'article 11, que les bénéficiers ne peuvent écrire en cour de Rome pour y faire expédier des réſignations, s'ils n'envoient en même tems les procurations pour réſigner.

DATTES, *dactyli*, fruits du palmier-dattier. Elles ſont plus groſſes que le pouce & de la longueur du doigt, charnues, fermes, de couleur jaune, d'un goût vineux, doux & agréable; leur noyau eſt rond, long & fort dur, & portant un ſillon dans ſa longueur: il contient une amande grêle, rougeâtre & un peu amere. Dans l'Inde, en Syrie, en Afrique, en Egypte, les habitans mangent ces fruits, lorſqu'ils ſont mûrs; mais ceux qui viennent en Europe, ne ſont employés qu'en médécine dans les tiſanes pectorales. On en apporte de Salé; les meilleures ſont celles que l'on tire de Tunis.

DATTIER. V. *Palmier-Dattier.*

DAUBE, ragoût qu'on mange froid & qui ſe ſert en entremets. On met en daube le gigots de veau & de mouton, les canards, oies, & poulets d'Inde.

DAUBE *de canard*: après l'avoir lardé de petit lard, aſſaiſonné d'épice & de ſel, on le fait cuire avec bouillon, vin blanc, ſel, poivre, cloux de girofle, laurier & fines herbes, juſqu'à ce qu'il n'y ait preſque plus de bouillon; lorſqu'il eſt cuit, on le tire du feu & on le laiſſe refroidir dans ſon bouillon; on le ſert à ſec ſur une ſerviette blanche garnie de perſil. On peut faire de même les daubes de poulets d'Inde, de perdrix & autres volailles.

DAUPHINE, petit Droguet tout de laine, non croiſé, legérement jaſpé de différentes couleurs: ce qui provient de ce que les laines qui entrent dans ſa compoſition, ſont teintes & mélangées avant que d'être cardées & filées. On la fait ſur le métier à deux marches. On fabrique beaucoup de cette étoffe à Reims: la piéce porte depuis trente-cinq aunes juſqu'à quarante-cinq de longueur, ſur demi-aune de large.

DÉ, *en termes d'architecture*, eſt un cube de pierre, placé ſous les pieds d'une ſtatue & ſur ſon piedeſtal, afin qu'elle ſoit plus élevée & plus apparente.

DEALDER, monnoie d'argent fabriquée en Hollande où elle a cours. Elle eſt au titre de dix deniers cinq grains, & vaut trois livres trois ſols quatre deniers.

DEBAIL. Ce mot eſt le contraire de bail. Pour entendre le premier terme, il faut ſçavoir ce que ſignifie le ſecond. Or par bail, dans le ſens qui lui convient, on entend dans pluſieurs de nos coutumes, l'autorité qu'a le mari ſur la perſonne & ſur les biens de ſa femme. Ainſi débail eſt la liberté que la femme acquiert par la mort de ſon mari. On appelle auſſi le mari lui-même, dans quelques endroits, bail de ſa femme, c'eſt-à-dire, garde ou gardien. C'eſt encore dans ce ſens que les peres & meres qui ont la garde de leurs enfans mineurs, ſont dans diverſes coutumes, appellés *bailliſtres*.

Selon Loiſeil, liv. 1. de ſes Inſtitutes coutumieres, titre 4, bail ſignifie preſque la même choſe que garde, mainbour, gouverneur, légitime adminiſtrateur & régent: ſi ce n'eſt que dans quelques endroits, garde ſe dit en ligne directe: & bail en collatérale. Voyez l'explication inſtructive & fort étendue que donne Loiſeil au lieu cité de chacun de ces mots.

DEBARQUEMENT, *terme de commerce*, oppoſé à *chargement* de vaiſſeau: c'eſt la ſortie des marchandiſes, des agrés, &c. hors d'un vaiſſeau pour les mettre à terre. Suivant l'ordonnance de la marine de 1685, les proptiétaires des marchandiſes débarquées ſur le quai, ſont obligés de les faire enlever à leurs frais, dans l'eſpace de trois jours, paſſé lequel tems ils peuvent être condamnés à l'amande.

DEBAT, dans le ſens judiciaire, eſt la cauſe, l'inſtance, ou le procès qui ſe pourſuit contradictoirement entre deux perſonnes, ou un plus grand nombre. C'eſt la conteſtation elle-même généralement priſe.

DEBATS *de compte*. C'eſt ainſi qu'on nomme les conteſtations qui naiſſent entre le rendant compte, & l'oyant, ſur les articles de la recette, de la dépenſe, & de la repriſe du compte.

Les écritures qui contiennent ces débats de compte, ſont appellées *debats*, parce qu'elles commencent par ce mot: *Débats que met par-devant vous, &c.*

Le rendant compte répond ordinairement à ces débats. Les écritures contenant ces réponſes, s'appellent *ſoutenemens*; c'eſt par ce mot qu'en commence le titre: *Soutenemens que met par-devant vous, &c.*

Après que le compte a été préſenté & affirmé, on en donne copie au procureur de l'oyant, & on lui communique les piéces juſtificatives: & après la communication, ſi les parties ne ſont pas d'accord, on prend au greffe un appointement à fournir par les oyants leurs conſentements ou débats, dans huitaine; & les ſoutenemens par le rendant, huitaine

après ; écrire & produire dans une autre huitaine, & contredire dans la huitaine ſuivante.

Les délais de huitaine en huitaine ſont preſcrits, pour marquer les tems auxquels les forcluſions ſont acquiſes. Et quoique les juges aient le pouvoir de juger à l'expiration de ces délais, cependant ils donnent du tems aux parties, & ne rendent jamais de jugemens ſi précipités.

L'uſage eſt, au châtelet de Paris, de s'aſſembler chez le commiſſaire, pour mettre, par forme d'apoſtilles, à côté de chaque article, les conſentemens, débats & ſoutenemens des parties ; de ſorte que les articles de la dépenſe qui ſont alloués, & ceux de la recette ou de la répriſe qui ſont accordés, n'entrent plus dans la conteſtation. Cette pratique eſt abrogée par-tout ailleurs.

DEBENTUR. Parce mot latin, on entend la quittance que chaque officier des cours ſouveraines donne au roi, lorſqu'il reçoit les gages qui lui ſont dûs, à raiſon de ſa charge. On appelle cette quittance *debentur*, parce qu'elle commence ainſi : *Debentur mihi*, &c.

DEBET, ſignifie une dette. Ce ſont les ſommes dont un comptable eſt reſté reliquataire.

DEBET, *terme de teneur de livres*, qui ſe dit de la page à main gauche du grand livre de raiſon, intitulé *Doit*, ſur lequel ſont portés tous les articles qui ſont à la charge du compte y contenu. Ainſi l'on dit : Je vous ai débité ; ou, J'ai paſſé à votre débit cette ſomme que j'ai payée pour vous.

DEBIT, *en terme de commerce*, ſe dit de la vente prompte & facile des marchandiſes.

DEBITER, outre la ſignification qu'on peut voir au mot *Débit*, ſignifie, parmi les marchands de bois, exploiter les bois dans une forêt ; faire du bois d'ouvrage, comme lattes, échalas, poutres, ſolives, gouttieres, &c.

DEBITEUR, eſt celui qui eſt obligé à donner, ou à faire quelque choſe à quelqu'un. Et cette obligation peut deſcendre de quatre cauſes, ſçavoir, du contrat, du quaſi-contrat, du délit, & du quaſi-délit.

Il eſt de l'honneur, ſouvent même de la prudence du débiteur de s'acquitter envers ſon créancier. La peine du défaut du payement dans le tems convenu, eſt la condamnation aux dépens des pourſuites, & aux intérêts du jour de la demande. Il faut en excepter le cas où l'on auroit promis de faire quelque choſe, à quoi on auroit manqué : ſi ce manquement a fait tort à celui envers qui on s'étoit obligé de faire, il y a lieu à condamnation à des dommages & intérêts qui doivent être réglés par des experts, ſi cela eſt poſſible ; ſinon, c'eſt laiſſé à la prudence du juge.

Si le débiteur à jour certain, ou qui doit néceſſairement arriver, paye avant le tems, il n'a point d'action en répétition, l. 10. *de condict. ind. ſecùs*, à l'égard du débiteur ſous condition, l. 16, *eodem.*

Quoique le débiteur à jour certain, ou qui arrivera néceſſairement, ne puiſſe être forcé avant le tems, il peut ſe libérer avant ce tems-là, *leg.* 70, *de ſolut.* l. 38, §. 16. *de verb. oblig.* à moins que le contraire n'ait été ſtipulé dans une tranſaction, ou dans une vente.

Le débiteur eſt libéré par des offres intégrales & conſignation, *eo loco quo debetur ſolutio*, l. 9. *cod. de ſolut.*

Il ne peut renoncer, au préjudice de ſes créanciers, à la preſcription acquiſe. Deſp. Tom. I, part. 1, tit. 5, ſec. 3, n. 9.

Chacun des débiteurs obligés ſolidairement, & avec renonciation au bénéfice de diviſion, peut être pourſuivi & contraint pour le tout, ff. & cod. *de duobus reis.* Arrêtés de M. Lamoignon, *ibid. n.* 4. Cout. d'Anjou, art. 468. Commentateurs ſur cet art.

Un étranger qui n'a point d'intérêt à la dette, peut, ſous le nom du débiteur, pour lui faire plaiſir, délibérer & contraindre le créancier de recevoir; mais il ne peut faire le payement en ſon nom, ni demander à être ſubrogé dans les droits & hypotheques du créancier, ſans le conſentement du débiteur. *Leg.* 30. ff. *de negot. geſtis. Leg.* 23, ff. *de ſolut.* Renuſſon, de la ſubrogation, ch. 10; Dumoulin, des contrats & uſures, §. 285.

On dit communément, *le mort exécute le vif, & le vif n'exécute pas le mort*, c'eſt-à-dire, que l'héritier du créancier peut exécuter le débiteur; mais le créancier ne peut pas exécuter de plein droit l'héritier de ſon débiteur décédé. Par l'ordonnance de François I de l'année 1539, l'héritier ſans être perſonnellement condamné, pouvoit être exécuté, à la charge des dommages & intérêts; mais elle a été abrogée par une déclaration de Henri II, du 4 Mars 1549, dont voici les termes: *Ne pourra le créancier faire exécuter les obligations ou condamnations contre l'héritier de ſon obligé ou condamné, ſans avoir préalablement fait déclarer contre lui les obligations ou condamnations exécutoires, comme elles étoient contre le défunt.*

Cette juriſprudence eſt obſervée. Il y a dans le ſtyle civil au titre des ajournemens, une formule d'exploit d'aſſignation contre l'héritier. L'article 168 de la coutume de Paris y eſt conforme: *Quia ab executione*, dit la loi: *non eſt incipiendum*, ff. de execut. rei jud.

Papon rapporte des arrêts qui confirment la même doctrine. Et la raiſon que l'on en rend, c'eſt que l'obligation étant perſonnelle, elle n'a point de ſuite contre le ſucceſſeur qui ne l'a point paſſée: il eſt même néceſſaire de faire déclarer exécutoires les contrats de conſtitution de rente, & de faire paſſer titre nouvel, avant que de ſaiſir les immeubles. M. C. Dumoulin ſur l'art. 263. de la coutume de Blois.

DEBITIS, ſont des lettres qui s'expédient dans les chancelleries, & qui contiennent un mandement au premier huiſſier, de contraindre le débiteur de l'impétrant au payement des ſommes dûes, ſuivant des actes qui, quoiqu'authentiques n'ont pas une exécution parée. Voyez Deniſart au mot *hypotheque.*

Quand les contrats & obligations ſont paſſés dans une juſtice royale, ils ne ſont point exécutoires dans une autre, ſans la permiſſion du juge des lieux: pour ſe paſſer de cette permiſſion, on ſe ſert de lettres de *debitis*, quand c'eſt dans l'étendue du même parlement. Et quand c'eſt dans un autre parlement, il faut des lettres de *pareatis.* Voyez au mot *Pareatis.*

DEBOUILLI, *terme de teinturier*, épreuve par laquelle on s'aſſure du bon ou mauvais teint d'une étoffe. Il y a différentes manieres de faire le débouilli, ſuivant la matiere qui entre dans la compoſition d'une étoffe, la couleur dont elle eſt, & les drogues qu'on a employées pour la teindre. Les étoffes

qui ont ſubi l'épreuve du débouilli, ſans ſe décharger, ou très-peu, & dont l'eau dans laquelle on les a miſes pour cette opération n'eſt point colorée; ces étoffes, dis-je, ſont du bon teint.

DEBUCHER, *terme de vénerie*, c'eſt faire ſortir le cerf de ſon fort, de ſon buiſſon.

DECANTATION, *terme de chymie*. Voyez

DECANTER; ce n'eſt autre choſe que verſer doucement & par inclination, d'un vaſe dans un autre, quelque liqueur devenue claire, lorſque les matieres qui y étoient mêlées ſe ſont ſéparées en ſe précipitant au fond du vaſe.

DECEMBRE: c'eſt, ſuivant notre calandrier le douzieme mois de l'année: vers le vingt-deux, le ſoleil entre dans le ſigne du capricorne; & l'hiver commence alors.

Il ne s'agit plus guère, dans ce mois, de ſonger à garantir les plantes de la gelée: on doit avoir pris ces ſoins, dès le mois précédent. Mais on peut ſemer les premiers pois, ſur quelques ados, afin d'en récueillir au mois de Mai.

C'eſt alors qu'on étend le ſumier pourri ſur les endroits que l'on veut fumer, & qu'on fait germer les amandes. Pour cela, on prend un manequin au fond duquel on fait un lit de ſable, de terre, ou de terreau, de deux à trois pouces d'épaiſſeur, on forme enſuite un lit d'amandes qu'on a l'attention de placer toutes les pointes en-dedans; on met par-deſſus un lit de ſable, de terre, ou de terreau, de l'épaiſſeur que nous avons déja dit; puis un lit d'amandes, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce que le manequin ſoit rempli. On porte alors le manequin dans la ſerre où on le place en pleine terre, & on a ſoin de le couvrir de grand ſumier. Les amandes ainſi diſpoſées, doivent être germées au mois de Mars.

On peut dans ce mois tailler les arbres, ſi la gelée n'eſt pas trop forte; on doit ſemer ſous cloche la laitue ſur une couche de long fumier neuf, dont on aura attention de laiſſer auparavant amortir la chaleur.

DECHAPPERONNER, *terme de fauconnerie*, ôter le chaperon d'un oiſeau de proie, lorſqu'on veut le mettre en liberté & le laiſſer voler.

DECHARGE, acte par lequel celui qui ſe trouvoit chargé de titres, papiers, contrats ou autres choſes, eſt reconnu les avoir remis: c'eſt auſſi un acte par lequel on abandonne des droits qu'on pouvoit avoir ſur un tiers.

DECHAUSSER *un arbre*, *terme de jardinage*. C'eſt ôter ou découvrir en automne une partie de la terre qui eſt ſur les racines, afin qu'elles ſoient penétrées par les eaux de pluie & de neige. Il ne faut faire cette opération, que dans les terres ſéches: il faut bien s'en garder dans les terres humides.

DECHAUSSURES, *terme de vénerie*; c'eſt le lieu où le loup a gratté, où il s'eſt déchauſſé, & où il gîte.

DECHET; c'eſt la diminution qui arrive à la ſoie, principalement lorſqu'en perdant l'humidité qu'elle avoit en l'achetant, elle diminue de poids: le vendeur n'eſt point reſponſable du déchet envers l'acheteur. *Déchet* ſignifie encore toute diſſipation volontaire ou involontaire qui peut arriver dans cette marchandiſe ou par la négligence, ou par la friponerie des ouvriers ou des marchands.

DECHET, *en terme de commerce*, ſe dit, 1°. de la déduction que l'on fait pour le dégât arrivé

aux marchandiſes, ou pour les matieres étrangeres qui y ſont mêlées ; 2°. diminution de prix, de valeur, de quantité, &c.... 3°. diminution des marchandiſes ſujettes à couler, ou de celles de mode ou de fantaiſie.

DECIMATEUR, eſt celui qui a le droit de percevoir les dîmes dans une paroiſſe. Voyez *Dîmes*.

Les curés devroient ſeuls avoir le droit de lever & percevoir les dîmes. Elles ſont cependant dans la poſſeſſion, pour la majeure partie, des évêques, des abbés, des chapitres & des moines. La raiſon en eſt que les évêques à qui la dîme ſe payoit autrefois, comme premiers paſteurs, en ont réſervé une partie, lors du partage des biens eccléſiaſtiques, & qu'on en a donné d'autres aux chapitres & aux moines.

Le décimateur a la charge d'entretenir, de réparer, même de refaire le chœur & le cancel de l'égliſe, de la paroiſſe dont il retire les dîmes.

C'eſt au decimateur, appellé encore *gros décimateur*, à payer la portion congrue au vicaire perpétuel. Que ſi les dîmes eccléſiaſtiques ne ſont pas ſuffiſantes pour le payement de la portion congrue, la déclaration de 1686 décide qu'elle ſera payée ſubſidiairement ſur les dîmes inféodées.

Il peut abandonner la dîme pour ſe décharger de la portion congrue ; & s'il le veut, ſeulement pour la vie du curé qui la demande.

Il ne doit pas dépendre du décimateur de ne faire durer cet abandon, qu'autant qu'il le juge à propos : il doit être pur & ſimple, & au moins pour la vie du premier curé qui a accepté.

Le décimateur doit fournir les ornemens, les vaſes ſacrés, & les livres néceſſaires à la célébration des offices.

Nous voyons cependant un arrêt rendu au grand-conſeil le 27 Novembre 1670, rapporté dans les Mémoires du clergé, tom. 3, part. 3, tit. 5, qui a jugé que les gros décimateurs ne ſont obligés qu'à fournir les livres, & non pas les ornemens : il faut croire que cet arrêt eſt intervenu ſur quelques circonſtances particulieres ; car, dans la régle bien conſtante, c'eſt au gros décimateur à fournir toutes ces choſes.

Les dîmes peuvent s'affermer à toutes ſortes de perſonnes par les décimateurs. Les ordonnances ne défendent qu'aux gentilshommes, & aux officiers de judicature, de prendre ces ſortes de fermes : encore ne prononcent-elles pas la peine de nullité contre les baux qui leur en ſeroient faits ; elles veulent ſeulement que le gentilhomme qui ſe rend fermier des dîmes, ſoit impoſé à la taille comme les roturiers, & que les officiers de judicature ſoient privés de leurs offices.

Les codécimateurs ſont contraignables ſolidairement pour les réparations qui ſont à faire aux chœur & cancel de l'égliſe de la paroiſſe dans l'étendue de laquelle ils perçoivent la dîme : cela a été ainſi jugé par la ſentence des requêtes du palais, du 30 Août 1687, confirmée par l'arrêt du 27 Juillet 1688.

Cette ſolidité que les habitans & la fabrique peuvent exercer, n'aſſujettit pas les décimateurs entre eux à contribuer également au payement de ces réparations ; ils n'en doivent ſupporter qu'à proportion de ce que chacun d'eux profite des dîmes. Les Seigneurs ou propriétaires qui poſſedent des dîmes inféodées, ne ſont tenus de ces réparations, que ſubſidiairement : l'art. 21 de l'édit de 1695 s'ex-

plique ſur tout cela d'une maniere claire & inſtructive. Voici ſes diſpoſitions.

»Les eccléſiaſtiques qui jouiſ»ſent des dîmes dépendantes des »bénéfices dont ils ſont pourvus, »& ſubſidiairement ceux qui poſ»ſedent des dîmes inféodées, ſe»ront tenus de réparer & entre»tenir en bon état le chœur des »égliſes paroiſſiales, dans l'éten»due deſquelles ils levent leſdites »dîmes, & d'y fournir les cali»ces, ornemens & livres néceſſai»res, ſi les revenus des fabriques »ne ſuffiſent pas pour cet effet.

»Voulons que leſdits décima»teurs dans les lieux où il y en a »pluſieurs, puiſſent y être con»traints ſolidairement, ſauf le re»cours des uns contre les autres, »& que les ordonnances qui ſe»ront rendues par nos juges, ſur »ce ſujet, ſoient exécutées, non»obſtant toutes oppoſitions ou ap»pellations quelconques, & ſans »y préjudicier.

Il faut obſerver que cet édit de 1695, en chargeant les gros décimateurs des réparations du chœur & des ornemens, livres & vaſes ſacrés, fait une diſtinction entre les réparations du chœur & les ornemens, livres & vaſes ſacrés; il impoſe aux gros décimateurs ſeuls l'obligation de payer les réparations du chœur: à l'égard des ornemens, livres & vaſes ſacrés, il ne les en charge qu'au cas que les revenus de la fabrique ne ſoient pas ſuffiſans pour fournir à cette dépenſe.

Les dîmes inféodées ne doivent contribuer, tant aux réparations du chœur, qu'aux ornemens, livres & vaſes ſacrés, en cas d'inſuffiſance de la part de la fabrique, que lorſque les dîmes eccléſiaſtiques ne ſuffiſent pas pour toutes ces charges. Il eſt indifférent que les dîmes inféodées ſoient poſſédées par un laïque, ou par un eccléſiaſtique; dans l'un & l'autre cas, les dîmes inféodées ne ſont tenues que ſubſidiairement: l'édit de 1695 ne diſtingue point; & il eſt certain que les dîmes inféodées, poſſédées par un eccléſiaſtique, conſervent toujours leur qualité de dîmes inféodées, tant qu'elles ſont poſſédées en fief.

Le contraire s'obſerve en Artois: les dîmes inféodées, poſſédées par des eccléſiaſtiques contribuent dans cette province aux réparations du chœur, concurremment avec les dîmes eccléſiaſtiques. On y ſuit en cela la diſpoſition de deux anciens placards de 1587 & 1613, confirmés par arrêt du 31 Janvier 1708, rendu en la grand-chambre, ſur les concluſions de M. Lenain, avocat général.

Reſte à ſçavoir à quoi les paroiſſiens ſont eux-mêmes tenus. L'article 22 de l'édit de 1695, en contient une diſpoſition expreſſe. Cet article porte: » ſeront tenus »pareillement les habitans deſdites »paroiſſes d'entretenir & de ré»parer la nef des égliſes & la »clôture des cimetieres, & de »fournir au curé un logement con»venable. Voulons à cet effet que »les archevêques & évêques en»voient à notre très-cher & féal »chancelier, & aux intendans & »commiſſaires départis dans les »provinces pour l'exécution de »nos ordres, des extraits des pro»cès-verbaux de leurs viſites, qu'ils »auront dreſſés à cet égard: enjoi»gnons auxdits intendans & com»miſſaires de faire viſiter par des »experts leſdites réparations, d'en »faire dreſſer des devis & eſtima»tions en leur préſence, ou de leurs »ſubdélégués, le plus prompte»ment qu'il ſera poſſible, les mai»res, échevins, ſyndics & mar»guilliers appellés, & de donner »ordre que celles qui ſeront né-

»ceſſaires, ſoient faites inceſſam-»ment, même de permettre aux »habitans d'emprunter les ſommes »dont il ſera beſoin.

Suivant cet édit, les réparations du chœur ſont à la charge du gros décimateur; celles de la nef, la cloture du cimetiere, & le preſbytere ſont à la charge des habitans: les ornemens, livres & vaſes ſacrés doivent être fournis par la fabrique: ſi les gros décimateurs en ſont tenus, ce n'eſt que dans le cas où les revenus de la fabrique ne ſont pas ſuffiſans. Les charges impoſées aux décimateurs, doivent, aux termes de l'article 21, être ſupportées par les décimateurs eccleſiaſtiques: ce n'eſt que ſubſidiairement que ceux qui poſſedent des dîmes féodales, peuvent en être tenus. Cet article prononce auſſi la ſolidité contre les décimateurs, ſauf le recours des uns contre les autres.

Quoique l'édit n'ait point fait de diſtinction entre les groſſes dîmes, & les vertes dîmes, relativement aux charges, cependant on juge que les vertes dîmes n'y doivent pas contribuer.

On juge également qu'il n'y a, parmi les groſſes dîmes, que les dîmes anciennes qui doivent contribuer au payement des charges. *De Jouy, Principe des dîmes.*

DÉCIMES, ſont des ſubventions annuelles qui ſe levent pour le roi, ſur tout ce qui compoſe le clergé.

Il a été un tems où les dîmes de l'égliſe, n'étoient pas ſujettes à ces ſubventions. Dans la ſuite, on ne les leva que dans certaines conjonctures. On prétend que S. Louis a été le premier de nos rois qui ſe ſoit fait payer de décimes par le clergé. Sous François I, ce droit de ſubvention devint annuel.

Il y a des décimes ordinaires 1292906 liv. 13. ſ. 9. den. fixés à cette ſomme par le contrat qu'en a paſſé le clergé le 4 Juillet 1646. Ce contrat eſt renouvellé de dix ans en dix ans, par le clergé aſſemblé qui promet chaque fois d'en faire le payement au roi chaque année.

Outre les décimes ordinaires, le clergé en leve d'extraordinaires qui ſe réglent dans les aſſemblées, pour payer ſes dettes.

Quand le montant de ce que tout le clergé doit payer annuellement, eſt déterminé pour l'aſſemblée générale, elle fixe dans la même aſſemblée ce que chaque diocèſe en doit ſupporter.

Dans tous les diocèſes qui ſont partie du clergé de France, il y a un bureau de décimes, compoſé d'eccléſiaſtiques, qui impoſe toutes les taxes des particuliers & des corps aſſujettis à payer ces ſubventions. Le rolle de ces taxes s'arrête à-peu-près dans la même forme que celui des tailles, mais ſur papier commun.

Le rolle des décimes eſt exécutoire par proviſion, comme celui des tailles. Et s'il naît des conteſtations qui y ſoient relatives, ſoit parce que les particuliers ſe prétendent ſurtaxés, ſoit pour les contraintes qui peuvent s'exercer contre ceux qui refuſent ou qui négligent de payer, elles ſe portent au bureau diocéſain, devant les eccléſiaſtiques dont il eſt compoſé, & qui ſont juges ſur cette matiere par attribution en premiere inſtance.

Outre les bureaux diocéſains qui ne peuvent juger qu'à la charge de l'appel, il y a en France huit bureaux généraux, ou chambres eccléſiaſtiques ſupérieures qui jugent ſouverainement & en dernier reſſort, toutes les cauſes & procès qui leur ſont portés par appel des diocèſes de leur reſſort.

Les hôpitaux & hôtels-Dieu ſont

exempts de tous subsides, des décimes & autres impositions que le clergé leve pour être payé au roi : c'est le droit commun du royaume. Voici comment s'en explique l'ordonnance de François I. de l'année 1544 : « Voulons tous les hôtels-» Dieu, hôpitaux, maladeries, » léproseries, & autres établisse-» mens de semblables qualités, » non érigés en titre de bénéfice, » n'être compris en quelque sorte & » maniere que ce soit ; en tant que » besoin est, les avons, des dons » gratuits, décimes, & em-» prunts, exemptés & exemptons.

Le curé à portion congrue est obligé de payer les décimes sur sa portion congrue. La déclaration de 1690 a fixé à 50 liv. la somme la plus forte à laquelle un curé à portion congrue, puisse être imposé, tant pour décimes ordinaires qu'extraordinaires, dons gratuits, &c. Il y a eu depuis des contrats passés entre le roi & le clergé, par lesquels il a été permis d'imposer les curés à portion congrue, à une somme plus forte.

Le procès-verbal de l'assemblée du clergé de 1710, porte que les curés & vicaires perpetuels qui jouissent de la portion congrue, & qui n'ont qu'un modique casuel, pourront être imposés à la somme de 10 livres par an ; enforte que, compris les dîmes, rentes, rachats du secours extraordinaire, & autres charges, ils ne pourront être imposés que jusqu'à la somme de 60 liv. à moins que, d'ailleurs ils ne jouissent de quelques novales ou de quelques biens patrimoniaux, ou d'acquêts, & que ceux qui auront des casuels considérables, pourront être imposés au-delà de 10 liv. selon la prudence & conscience des archevêques, évêques, & députés des bureaux diocésains.

Henri II créa, en titre d'offices, des receveurs des décimes dans chaque principale ville des archevêchés & évêchés du royaume.

Une déclaration du 22 Février 1724, enrégistrée le 21 Mars, accorde aux diocèses une préférence à tous autres créanciers pour raison des décimes & autres impositions du clergé sur les revenus des bénéfices & des communautés.

L'article 2 de cette déclaration porte que *les diocèses auront pareillement privilége à tous créanciers, sur les immeubles des receveurs des décimes, & sur les meubles par eux acquis depuis leurs provisions auxdits offices, pour raison des sommes dont ils se trouveront redevables envers lesdits diocèses* de la même maniere que le roi *a privilége sur les biens des officiers comptables.*

DECISOIRE. Ce mot dérive du verbe *décider* qui signifie juger une question. Ainsi décisoire est un adjectif qui, en terme de palais, n'a de signification, que quand il est joint au mot *ferment.* Voyez ci-après *Serment décisoire*, qui est celui qui est prêté en justice & qui a été déféré par la partie adverse, à l'effet de s'en raporter à ce ferment. Celui qui prête ce ferment, devient en quelque sorte, juge dans la contestation. C'est uniquement en consequence de ce qu'il aura juré, que le juge est obligé de prononcer.

DECLARATION, se dit de l'état qu'un créancier donne de ses effets à ses créanciers, lorsque, dans le desordre de ses affaires, il veut obtenir la remise d'une partie de ses dettes, ou un délai pour le payement.

DECLARATION, *en terme de douane & de commerce*, est l'état exact & circonstancié de ce qui est contenu dans les balles, ballots ou caisses, conduits par les voituriers

dans les bureaux d'entrée ou de sortie.

Par l'ordonnance des cinq grosses fermes de 1687, les marchands & voituriers sont obligés de faire la déclaration des marchandises qu'ils ont envie d'introduire dans le royaume ou d'en faire sortir, pour les marchandises qui entrent, dans le bureau le plus proche de la route ; & pour celles qui sortent, au bureau le plus voisin du lieu où ils chargent.

Dans ces déclarations, soit d'entrée, soit de sortie, on doit y faire mention de la qualité, du poids, du nombre & de la mesure des marchandises, du nom du marchand ou facteur qui les envoie, & de celui à qui elles sont adressées ; du lieu du chargement & de celui de la destination ; enfin des marques & numeros des ballots.

Il faut encore qu'elles soient signées par les marchands ou propriétaires des marchandises, ou leurs facteurs, ou même simplement par les conducteurs & voituriers, & être enrégistrées par les commis des bureaux où elles se font.

C'est proprement un double des factures qui restent entre les mains des visiteurs, receveurs ou controlleurs pour leur sûreté & pour justifier qu'ils ont fait payer les droits sur le pied porté par les tarifs. C'est sur ces déclarations fournies au bureau, que les commis délivrent ce qu'on appelle, en terme de douane, *acquit* de payement. Voyez *Acquit*.

Les capitaines, maîtres, patrons de barques ou de vaisseaux & autres bâtimens marchands qui arrivent dans les ports ou autres lieux où il y a des bureaux, sont tenus de donner leur déclaration dans les vingt-quatre heures après leur arrivée, & de présenter leur connoissement : ce n'est qu'ensuite que les marchandises sont visitées, pesées, mesurées & nombrées, & les droits payés.

Les voituriers & les conducteurs de marchandises, soit par eau, soit par terre, qui ne sont pas munis de leurs déclarations en arrivant dans les bureaux, sont tenus de déclarer sur les régistres le nombre de leurs balles, ballots, ou caisses, leurs marques & numeros, à la charge de faire ou de rapporter dans quinzaine, si c'est par terre, & dans six semaines, si c'est par eau ; une déclaration des marchandises en détail ; & cependant les balles & ballots doivent rester en dépôt dans le bureau.

La déclaration une fois donnée, on ne peut ni y ajouter ni y diminuer, sous prétexte d'omission ou autrement ; & c'est sur ce qui a d'abord été déclaré, que l'on doit juger de la vérité ou de la fausseté de la déclaration.

Quand une déclaration se trouve fausse dans la qualité des marchandises, elles doivent être confisquées, & toutes celles de la même facture appartenant à celui qui a fait la fausse déclaration, même l'équipage, s'il lui appartient ; mais non la marchandise & l'équipage appartenant à d'autres marchands, à moins qu'ils n'aient eu part à la fraude ; & quand la déclaration se trouve fausse dans la quantité, on ne confisque que ce qui n'a pas été déclaré. Il y a un arrêt du conseil d'état du roi, du 9. Août 1723, qui a été donné en interprétation de celui dont nous venons de rapporter la substance, & qu'il sera bon de consulter.

DECLINATOIRE. C'est la requisition que fait une personne assignée devant un juge d'être renvoiée devant un autre. Le défendeur propose ce renvoi, parce que le juge

devant lequel il eſt aſſigné, ne lui paroît pas compétent. Les exceptions déclinatoires doivent être propoſées avant de défendre au fond; ſans cela, on auroit reconnu le juge compétent, & on ne ſeroit plus recevable à propoſer de renvoi.

En conſéquence du déclinatoire propoſé, l'audience ſe pourſuit. Le juge retient la cauſe, s'il la trouve de ſa compétence. Si au contraire le défendeur eſt bien fondé dans ſon déclinatoire, le juge renvoie les parties, ou ordonne qu'elles ſe pourvoiront. C'eſt quand le juge eſt ſupérieur ou égal, qu'il prononce par renvoi; mais quand il eſt inférieur, il ordonne que ſes parties ſe pourvoiront. C'eſt la diſpoſition de l'art. 1. du tit. 6. de l'ordonnance de 1667.

Si le juge n'eſt pas compétent, qu'il refuſe le renvoi requis, & qu'il retienne la cauſe, comme il arrive aſſez ſouvent aux juges ſubalternes trop jaloux de leurs juriſdictions, on interjette appel *recto* au parlement du déni de renvoi & d'incompétence. L'ordonnance veut même que le juge qui refuſe le renvoi, lorſque la fin de non procéder eſt légitime, puiſſe être intimé & pris à partie. Ordonnance de 1667, tit. 6, article premier, portant défenſe à tous juges de retenir aucune cauſe, inſtance ou procès, dont la connoiſſance ne leur appartient pas, avec injonction de renvoyer les parties devant ceux qui en doivent connoître, ou d'ordonner qu'elles ſe pourvoiront, à peine de nullité des jugemens; *& en cas de contravention, pourront les juges être intimés & pris à partie.*

La partie qui veut décliner, doit toujours, ainſi qu'il vient d'être obſervé, demander ſon renvoi avant la conteſtation en cauſe.

La conteſtation en cauſe ſe fait par le premier reglement, appointement ou jugement qui intervient après les défenſes fournies.

Ainſi lorſqu'un défendeur a demandé à mettre ſes garans en cauſe, c'eſt comme s'il avoit conteſté; car par-là il a reconnu la juriſdiction.

Celui qui eſt condamné par défaut, ſans avoir fourni de défenſes, n'eſt pas cenſé avoir reconnu la juriſdiction. Ainſi il peut demander ſon renvoi en comparoiſſant.

Il y a même un cas où le défendeur peut demander ſon renvoi, après conteſtation en cauſe; c'eſt lorſque la partie aſſignée a reconnu par erreur la juriſdiction.

Le renvoi peut être requis par le juge qui prétend être en droit de connoître de la cauſe, (ce qu'on appelle ordinairement *revendication*; (il peut être requis de la part du juge, en tout état de cauſe. Ce qui a lieu même où la partie aſſignée conſentiroit de plaider en la juriſdiction où la demande auroit été portée; parce qu'il ne doit pas dépendre des parties de changer l'ordre des juriſdictions, qui eſt de droit public. Il faut cependant que ce juge revendique avant la ſentence définitive.

Quand même le Seigneur ou ſon procureur fiſcal n'auroit pas demandé le renvoi de la cauſe, ſi le défendeur étoit appellant du déni de renvoi, le Seigneur pourroit, ſur l'appel au parlement, intervenir & demander que cette cauſe lui fût renvoyée.

Ces ſortes de renvoi doivent être requis par les ſeigneurs eux-mêmes, (du moins dans le cas où il s'agit de demander le renvoi d'un juge royal devant un juge royal) ou par leur fondé de procuration ſpéciale, ou par les procureurs fiſcaux, au nom de ces ſeigneurs,

parce que les ſeigneurs ne plaident par procureurs, que dans leurs juſtices, & dans celles qui leur ſont inférieures : il faut que ce ſeigneur intervienne dans la cauſe : il ne ſuffiroit pas de faire cette révendication par un acte ſignifié au juge.

DECLINER, ſignifie propoſer un déclinatoire, & demander au juge devant lequel on a été aſſigné ſon renvoi par devant un autre juge. Voyez *Déclinatoire*.

DECOCTION ; c'eſt la cuiſſon d'une ou de pluſieurs drogues dans une liqueur convenable pour en extraire les vertus. On fait des decoctions avec des ſubſtances priſes dans les trois regnes, & on y emploie toutes ſortes de liqueurs ſuivant l'intention que l'on a. Il y a certaines ſubſtances qu'il faut laiſſer infuſer, avant d'en faire la décoction : telles ſont les racines de ſquine, le bois de gaïac, &c... Lorſque l'on veut faire une décoction de pluſieurs ſortes d'ingrédiens, on met bouillir d'abord les ſubſtances les plus dures comme les racines ſéches, &c.... puis les racines nouvelles, enſuite les fruits, puis les herbes hachées & les ſemences concaſſées, & enfin les fleurs & la régliſſe.

DECOLLER ; les jardiniers ſe ſervent de ce terme, pour dire que la tige d'un arbre a été ſéparée du pied, à l'endroit de la greffe ; ainſi ils diſent : cette greffe ou cet arbre ſe décolle.

DECOLLEUR : dans les vaiſſeaux qui vont à la péche de la morue, on donne ce nom au matelot qui coupe la tête des morues qu'on vient de pêcher.

DECONFITURE. On entend par ce terme l'état d'inſolvabilité où ſe trouve un débiteur envers ſes créanciers ; ce qui arrive ſelon l'article 180 de la coutume de Paris, lorſque les biens du débiteur, tant meubles qu'immeubles, ne ſuffiſent pas aux créanciers apparens.

La coutume & l'uſage veulent que les créanciers ordinaires, en cas de déconfiture de la part du débiteur commun, touchent par contribution entre eux au marc la livre, le produit du mobilier de ce débiteur. Il n'y a point de privilége pour le premier ſaiſiſſant, comme il lui eſt accordé par l'article 178 de la coutume de paris, ſi le débiteur eſt ſolvable.

Si, pour empêcher la contribution, dit l'article 180 de la coutume de Paris, *ſe meut différens entre les créanciers apparens ſur la ſuffiſence, ou inſuffiſence des biens ; les premiers en diligence qui prennent les deniers des meubles par eux arrêtés, doivent bailler caution de les rapporter pour être mis en contribution, au cas que leſdits biens ne ſuffiſent.*

La déconfiture n'a point d'effet ſur les dettes privilégiées ou hypothécaires ; elles conſervent toujours leur avantage.

L'article 165 de l'ordonnance de 1629, veut que la diſpoſition de la coutume de Paris, ſur l'effet de la déconfiture, ait lieu dans tout le royaume, ſans préjudice aux priviléges ſur les meubles, & aux hypotheques ſur les immeubles ; mais cette loi n'a pu avoir lieu dans le pays où les meubles ſont ſuſceptibles d'hypotheques comme les immeubles.

Il faut, pour qu'il ſoit conſtant qu'un homme eſt déconfi, c'eſt-à-dire, inſolvable, que tous ſes biens, tant meubles qu'immeubles, aient été ſaiſis & vendus publiquement, & que le prix qui en eſt provenu ne ſoit pas ſuffiſant pour ſatisfaire ſes créanciers ſaiſiſſans ou oppoſans.

Les

Les créanciers hypothecaires, qui ne peuvent pas être payés sur les immeubles, viennent tous avec les chirographaires sur les meubles, par contribution au sol la livre.

A l'égard des créanciers chirographaires, qui sont privilégiés, ils ne viennent point à contribution : ils peuvent se servir de leurs priviléges. Ainsi ceux qui ont vendu un meuble, & qui n'en sont point payés; ceux à qui il est dû pour loyer de la maison où se trouvent les meubles; ceux à qui il est dû pour dépens d'hôtellage, ne viennent point par contribution, non plus que ceux qui sont nantis du gage.

DECOUPÉ, *terme de jardinier* : c'est un parterre composé de plusieurs compartimens quarrés, longs, ovales, ronds dans lesquels on met des fleurs.

DECOUPLE, *terme de chasse*; c'est le moment où on lâche & découple les chiens après la bête au laisser courre.

DECOUSURES, *terme de chasse* : c'est ainsi qu'on appelle les plaies que les sangliers font aux chiens avec leurs défenses.

DECRET *d'immeubles*, est un jugement qui adjuge l'immeuble saisi réellement sur un débiteur au plus offrant & dernier enchérisseur, après avoir observé toutes les formalités prescrites par les loix, coutumes & usages de chaque tribunal pour les saisies réelles.

Il y a deux sortes de décret d'immeubles, sçavoir, les forcés & les volontaires.

Les décrets forcés sont ceux, par le moyens desquels, les créanciers font judiciairement vendre les biens de leur débiteur.

Les décrets volontaires sont ceux que les acquéreurs d'immeubles font faire sur eux pour purger les hypotheques dont les biens qu'ils ont acquis peuvent être affectés.

L'un & l'autre décret demandent les mêmes formalités, à la différence seulement que, dans les décrets volontaires, on ne fait point de baux judiciaires, & que l'adjudication se fait au profit de l'acquéreur pour jouir conformément à son contrat d'acquisition.

» Dans les décrets forcés, il faut » une dépossession réelle de la par- » tie saisie; au lieu que dans les » décrets volontaires, la dépossession n'est que fictive; & elle » n'empêche pas l'acquéreur de re- » cevoir les fruits dont le vendeur » est indemnisé ou par le paye- » ment qui lui a été fait du prix » de l'immeuble vendu, ou par » l'intérêt stipulé par le contrat de » vente. ...

» Quelques praticiens (du châ- » telet) croient néanmoins que, » dans les décrets volontaires, il » est nécessaire de faire des publi- » cations d'encheres, comme pour » parvenir à un bail judiciaire, » sur lesquelles (publications) le » commissaire aux saisies réelles » prend des lettres de diligence, » sans aucune autre formalité que la » simple sentence qui lui en donne » lettres..... Mais cet usage n'est » ni ancien, ni observé dans ton- » tes les poursuites de décrets vo- » lontaires : & depuis un tems con- » sidérable, il se trouve autant de » décrets volontaires dans lesquels » il n'a point été pris de ces let- » tres, qu'il y en a dans lesquels » on en a obtenu.

» D'ailleurs le poursuivant un » décret volontaire, satisfait à tout » ce qu'il doit faire pour la dépos- » session fictive de la partie saisie, » en faisant régistrer la saisie réelle » au bureau du commissaire aux » saisies réelles; il n'y a que la » partie saisie dans un décret vo- » lontaire, qui ait intérêt dans les » fruits & revenus de l'immeuble

» saisi ; & on n'a jamais demandé » au commissaire aux saisies réelles, » qu'il rapportât aucune preuve » d'affiches, ou significations pour » parvenir à obtenir des lettres de » diligence ; ce n'est point une pro- » cédure nécessaire ni essentielle » dans un décret volontaire, pour » la validité duquel on ne déposse- » de point l'acquéreur qui est la » partie saisie.

» Enfin on ne trouve ni ordon- » nance ni réglement concernant » les décrets volontaires. L'usage » les a seuls introduits : ils ne ten- » dent qu'à purger les hypothéques » qui peuvent être assises sur l'im- » meuble saisi : & ainsi ils n'ont » pour objet que le fonds & pro- » priété de l'héritage, & non les » fruits qui appartiennent toujours » à l'acquéreur : c'est pourquoi le » défaut des lettres de diligence » ne peut produire aucune nullité » dans les decrets volontaires ; » c'est ce qui est attesté par un acte de notoriété, donné au châtelet de Paris, le 9. Janvier 1726. en conséquence d'un arrêt de la Cour du 4 Septembre 1725.

Un décret volontaire peut devenir forcé, lorsque la vente a été faite à vil prix ; & il n'est pas même nécessaire d'en venir à faire une estimation des biens vendus pour constater cette vilité : il suffit que le créancier l'allegue, & offre quelque chose de plus que le prix porté par le contrat, lorsque l'enchere se publie.

Pour surencherir & forcer un décret volontaire, il faut avoir une hypothéque sur l'héritage vendu ; un créancier chirographaire ne le pourroit pas.

Les formalités que demandent les décrets, sont trop multipliées, pour qu'on puisse entrer ici dans quelque détail sur cette matiére. On se contentera d'indiquer l'édit donné par Henri II. au mois de Septembre 1551 & l'arrêt d'enrégistrement du 21 Novembre suivant qu'on trouve dans Neron, dans Guenois, & dans le Praticien François.

Les dispositions de cet édit sont de rigueur : il faut absolument les suivre, & observer de plus celles des coutumes & les usages des lieux dans lesquels les biens décrétés sont situés.

Il faut seulement observer ici, qu'il y a des formalités dans les décrets, qui intéressent les créanciers, & d'autres qui n'ont pour objet que la partie saisie.

Les criées, les affiches, la publication des encheres regardent les créanciers ; & s'il y a des vices dans ces procédures, un créancier hypothécaire peut appeller de l'adjudication ; mais jamais un créancier ne peut faire usage des nullités qui peuvent se rencontrer dans les poursuites faites directement contre la partie saisie, comme par exemple, dans la dénonciation de saisie, d'affiches, dans l'assignation en interposition de décret, &c.

Pour la partie saisie, elle peût opposer les nullités, sans distinction de celles qui la regardent d'avec celles qui ne sont rélatives qu'à ses créanciers.

Le décret volontaire poursuivi même sur un acquéreur de bonne foi, ne purge pas la propriété, parce que l'adjudication n'opere dans ce fait-là, qu'un seul & même titre avec le contrat d'acquisition. Il faut par conséquent, outre ce titre, une possession de 10. ans entre présens, âgés, & non privilégiés, pour prescrire la propriété, le décret volontaire ne servant, comme on vient de le dire, qu'à purger les hypotheques : c'est ce qui a été jugé par un arrêt rendu le 4 Mars 1746, en la grand'chambre.

Tant que le mari eſt vivant, le decret volontaire ou forcé de biens qui lui ont appartenu au tems & depuis ſon mariage, ne purge point l'hypotheque dont ils ſont affectés par le douaire que la coutume défere à la femme & aux enfans.

Le décret, tant forcé que volontaire, ne purge pas non plus les cens & droits de fiefs, qui ſont la marque de la mouvance envers le ſeigneur dont les héritages relevent; mais il purge ce que l'on nomme les profits de fiefs, c'eſt-à-dire, les arrérages des cens, droits ſeigneuriaux & féodaux, qui peuvent être dûs par l'héritage avant le décret.

Le Seigneur eſt diſpenſé de s'oppoſer pour le cens ordinaire, parce que c'eſt le tribut de la ſeigneurie directe qui ne preſcrit point, & à laquelle il eſt impoſſible de ſe ſouſtraire. Un acquéreur par décret le ſçait, ou doit le ſçavoir, parce que l'ignorance des loix ne ſe préſume point.

Les décrets ne purgent pas non plus les dîmes, ſoit eccléſiaſtiques, ſoit inféodées.

Si le débiteur d'une rente conſtituée vend un héritage à la charge de la continuation de la rente à laquelle il eſt affecté, le créancier ne peut demander qu'un titre nouvel à l'acquéreur. Mais ſi cet acquéreur fait pourſuivre ſur lui un décret volontaire pour purger l'hypothéque, alors le créancier peut demander ſon rembourſement; c'eſt ce qui a été jugé par arrêt rendu le 23 Janvier 1738, confirmatif d'une ſentence du châtelet de Paris du 13 Août 1737.

Le décret purge les ſervitudes; mais voyez quand & comment, au mot *ſervitude*.

DECRETS, *en matiere criminelle*, ſont des ſentences qui ſe rendent contre les accuſés, pour parvenir ou à s'aſſurer de leurs perſonnes, ou ſeulement à les interroger ſur les accuſations portées contre eux.

Ces décrets ſont de trois eſpéces, & produiſent des effets différens.

Le plus ſimple & le moindre eſt le décret d'aſſigné pour être oui; on ne ſçauroit en prononcer un plus léger. Son objet eſt de faire comparoir l'accuſé pour être interrogé ſur l'accuſation portée contre lui: il n'emporte aucune note contre le décreté qui continue toujours de jouir de ſon état & de la liberté, nonobſtant la ſignification qui lui en eſt faite.

Le ſecond eſt le décret d'ajournement perſonnel. Il ſe décerne dans des cas aſſez graves pour qu'il puiſſe en réſulter une peine infâmante: il emporte de droit interdiction des fonctions eccléſiaſtiques, & de celles des officiers auxquels il eſt ſignifié, ſuivant l'article II. du titre premier de l'ordonnance de 1670.

Le troiſiéme eſt le décret de priſe de corps. L'accuſé doit être conſtitué priſonnier en conſéquence de ce décret, ſi l'officier chargé de l'exécuter, peut en faire la capture, l'*appréhender*; c'eſt-à-dire, le joindre & le mettre ſous la main de juſtice, à la garde des geoliers dans la priſon.

Cette derniere eſpece de décret emporte également interdiction contre les officiers auſquels il eſt notifié.

Quelques eccléſiaſtiques ayant fait les fonctions de leur miniſtere, au préjudice des décrets d'ajournement perſonnel & de priſe de corps décernés contre eux, il eſt intervenu arrêt de réglement en vacation, le 3 Octobre 1752, portant » injonction à tous eccléſiaſ-» tiques de quelque qualité & con-» dition qu'ils ſoient, de ſe con-» former aux loix & ordonnances

» & aux diſpoſitions des ſaints ca-
» nons.... En conſequence leur
» fait défenſes d'y contrevenir, en
» faiſant les fonctions de leur mi-
» niſtere, & notamment tous actes
» publics qui intéreſſent l'état &
» la fortune des ſujets du Roi, au
» préjudice des décrets décernés....
» ou de jugement intervenus contre
» leſdits eccléſiaſtiques. Le même
» arrêt déclare dès-à-preſent nuls
» & de nul effet tous leſdits ac-
» tes, ſi aucuns étoient faits par
» leſdits eccléſiaſtiques, au pré-
» judices des défenſes portées par
» icelui.

Lorſque le décret eſt d'aſſigné pour être oui, ſi l'accuſé ne compare pas à l'aſſignation pour ſubir interrogatoire, le juge doit le convertir en decret d'ajournement perſonnel; & le décret d'ajournement perſonnel doit être converti, au cas de non-comparution, en décret de priſe de corps, après le délai réglé par le décret même, lequel doit être proportionné à la diſtance des lieux, & conforme à ce qui eſt réglé pour les ajournemens en matiere civile.

L'accuſé, après avoir été décrété de priſe de corps, empriſonné & élargi à la charge de ſe repréſenter, ne peut plus être décrété, s'il ſe repréſente à toutes aſſignations; mais s'il fait défaut à la confrontation, il doit l'être par la même raiſon que le décret d'ajournement auroit été converti en décret de priſe de corps, ſi l'accuſé n'eût pas comparu ſur le premier décret.

DECRETER, ſignifie donner un décret d'aſſigné pour être oui, ou un décret d'ajournement perſonnel, ou un décret de priſe de corps.

DECRI, à l'égard des monnoies, eſt une défenſe faite par les édits, ordonnances & déclarations du roi de faire uſage, dans le commerce, de certaines eſpéces de monnoie.

A l'égard des marchandiſes, c'eſt une défenſe faite par la même autorité de vendre ou porter certaines marchandiſes, ou étoffes, leſquelles ſont ſujettes à confiſcation.

DECRUEMENT, *terme de commerce & de teinturiers.* C'eſt l'action de decruer le fil. Afin d'enlever au fil de chanvre l'odeur déſagréable de la plante & qu'on appelle ſon cru, on le met dans une forte leſſive de cendres; on le tord & on le retord enſuite exactement pour en exprimer le plus épais de cette leſſive; puis on la lave dans de l'eau de riviere ou de fontaine.

DECRUSEMENT: ce terme ſe dit du tems qu'on laiſſe dans l'eau bouillante les cocons des vers à ſoie, afin que la ſoie s'en détache & qu'elle ſe dévide plus aiſément. On appelle *décrues* les ſoies qu'on a tirées de cette maniere, & *crues*, celles qu'on a tirées ſans avoir recours à l'eau chaude.

On donne auſſi le décruſement aux ſoies, en les faiſant cuire avec du bon ſavon: on les lave & on les dégorge dans de l'eau de riviere, & on les laiſſe enſuite tremper dans un bain d'alun froid: elles acquierent par-là un beau luſtre. Il eſt défendu expreſſément de donner la teinture aux ſoies, qu'on ne les ait décruſées.

DEDIT, eſpece d'amende ſtipulée dans un marché contre celui qui renonce à ſon engagement: c'eſt pour l'ordinaire une ſomme d'argent convenue qui eſt payée par celui qui refuſe de tenir le marché.

DEDITE: l'on nomme *dédite*, dans quelques endroits, la liberté de ſe dédire après un certain tems, c'eſt-à-dire, de réſilier une convention, un bail à loyer; par exemple,

Par le droit romain, tout locataire ou propriétaire pouvoit réſilier ſon bail, à la fin de la premiere année, ſans aucune convention.

Parmi nous, on ne le peut ſans une réſerve expreſſe ; & ces réſerves ſont inutiles, ſi l'on n'avertit l'autre à tems.

Le tems auquel on doit avertir, varie. A Paris, il eſt plus ou moins long, ſuivant l'étendue des appartemens. Pour un loyer au-deſſous de trois cents livres, il faut avertir ſix ſemaines avant le terme, s'il eſt au-deſſus de trois cents liv. trois mois ; s'il s'agit d'une boutique ſur rue, d'une maiſon entiere, ou de l'appartement d'un maître de penſion, il faut ſix mois.

A Lyon, & dans la plûpart des villes, c'eſt un demi-terme avant la ſortie.

L'avertiſſement doit ſe faire par le miniſtere d'un huiſſier, à moins que la partie n'accepte un congé par écrit, & ne le ſigne. Les juges n'en reçoivent point la preuve par témoins. Quand il n'y a point d'écrit, ils s'en rapportent à l'affirmation de celui qui nie.

Lorſqu'il n'y a point de dédite reſervée par le bail, il doit avoir lieu juſqu'au terme convenu. Divers événemens en abrégent la durée. Voyez *Argou, Droit François*, t. 2. *p.* 275.

DÉDUCTION : ce terme qui ſignifie *ſouſtraction*, eſt d'uſage dans le commerce : la plupart des marchandiſes ſe vendent avec un ou deux pour cent de déduction. A Lyon les ſoies ſe vendent à cinq pour cent de déduction ſur le poids.

DEFAUT ; on nomme *défaut* un jugement rendu ſur la demande, ou ſur la plaidoirie de l'une des parties, ſans que l'autre, ni ſes défenſeurs aient été entendus.

On diſtingue trois ſortes de défauts en matiere civile, ſçavoir, le défaut faute de comparoir ; le défaut faute de défendre, affirmer ou reprendre, & le défaut faute de plaider.

DEFAUTS *& Dédommagemens. Défauts*, dans le ſens qu'on l'entend ici ſont des vices qui ſe trouvent dans les choſes vendues.

Un vendeur n'eſt pas tenu des défauts apparens, quand même il auroit maintenu la choſe exempte de ces défauts. Je vends une maiſon que je garantis bonne & ſolide : il y a des corruptions viſibles aux murs ; je ne dois point de dédommagement à l'acheteur.

Qui vends un fonds franc & quitte de toute ſervitude, ne doit point de dédommagement pour une ſervitude, que l'acheteur n'a pu méconnoître.

Le vendeur eſt tenu, de plein droit, de dédommager de tous défauts non apparens, quoiqu'il les ignorât lui-même.

Lorſque le vendeur a agi de bonne foi, & n'a pas connu les défauts, il n'eſt tenu que de dédommager à proportion que la choſe vaut moins.

Si le vendeur a connu ces défauts, il eſt tenu de payer non ſeulement ce que la choſe vaut de moins, mais encore les dommages qu'a pu cauſer la mauvaiſe qualité de la choſe vendue.

Le vendeur eſt tenu du dédommagement, non-ſeulement pour les défauts qu'il a connus, mais même pour ceux qu'il a dû connoître.

C'eſt ſur ce principe que les marchands & ouvriers ſont condamnés pour les défauts de leurs marchandiſes & ouvrages, ſuivant les ſtatuts de chaque profeſſion. La bonne foi n'excuſe point leur ignorance. Le public eſt intéreſſé

à les rendre habiles & vigilans, même à leurs dépens.

Lorſqu'on vend une choſe telle qu'elle eſt, ou pourra être, ce qui s'appelle, parmi nous, *aux périls & riſques*, & chez les Romains, vente *in averſione*; le vendeur n'eſt point tenu des mauvaiſes qualités de la choſe, s'il ne lui en connoît point : car il eſt toujours tenu des mauvaiſes qualités qu'il a connues, & qu'il n'a pas déclarées.

Si la choſe diminue de qualité, après qu'elle a été montrée, on doit avertir l'acheteur, avant que de la lui vendre, ou le dédommager.

Voici l'eſpece de la loi. Je montre un fonds garni d'arbre; avant que je conclue le marché, pluſieurs ſont arrachés ou briſés par le vent: ſi je n'en avertis point l'acheteur, je dois le dédommager de ce qu'ils auroient pu lui valoir, s'ils fuſſent reſtés ſur le pied; & le bois des arbres arrachés m'appartient; déciſion très-judicieuſe.

Il s'agit dans la loi dont nous venons de rapporter l'eſpece, d'un immeuble; mais elle peut ſervir pour marquer la bonne foi néceſſaires dans les ventes de marchandiſes *ſur montre*; les juges doivent l'ymaintenir plus ſévérement qu'ailleurs, parce qu'elles ſont ſujettes à plus de fraudes.

Dans la vente on eſt tenu de déclarer les mauvaiſes qualités & vices de ce qu'on vend.

Ce mot, *mauvaiſes qualités*, exige une explication, 1°. Le vendeur eſt obligé d'accuſer les qualités nuiſibles de la choſe;

2°. Celles qui alterent radicalement ſa ſubſtance; quant à celles qui ne donnent que de la médiocrité, & qui ne font que diminuer ſa valeur, il n'eſt pas tenu de les déclarer.

Je paſſe des baux ſimulés, ou je fais d'autres manœuvres frauduleuſes, pour faire paroître plus de valeur à mon immeuble; je dois rendre à l'acheteur ce qu'il a payé de plus, en conſéquence de mon dol.

Quant aux défauts & dépendances de la choſe, tantôt ils n'occaſionnent que des dédommagemens, tantôt ils entraînent la nullité de la vente.

La régle générale eſt, ſi la plus grande partie, ou la principale qualité de la choſe vendue manque, la vente eſt nulle, *réſolvitur*; s'il n'en manque qu'une partie, ou ſi la choſe n'eſt que de moindre qualité, la vente ſubſiſte.

Quant aux ventes d'immeubles, ſi le vendeur cache les charges auxquelles ils ſont ſujets, quand elles ſont trop onéreuſes, telle qu'une *ſervitude* qui empêche de bâtir ou d'élever un bâtiment, une rente qui emporteroit une partie conſidérable des revenus; l'acquereur peut faire caſſer la vente, s'il ne les a pas connues: tel eſt l'uſage du parlement de Paris, fondé ſur les principes.

Lorſqu'il s'agit de pluſieurs choſes qui forment un aſſortiment, & qui tirent leur valeur de leur union, la défectuoſité totale d'une de ces choſes rend la vente nulle, à moins qu'on ne la remplace.

Quant aux chevaux, on peut forcer le vendeur à les reprendre pendant neuf jours après la vente, pour ces trois défauts de morve, pouſſe, ou courbature. Cette régle eſt fondée ſur le texte de diverſes coutumes. Elle eſt aſſez généralement ſuivie dans tous les pays coutumiers, & dans ceux du droit écrit du reſſort du parlement de Paris.

Si un bœuf vendu, pour la boucherie, meurt de maladie dans les huit jours de la vente, le vendeur

eſt obligé de rendre le prix ; mais le boucher lui rend le cuir, ſi la maladie n'a point altéré ſa qualité. Arrêt de réglement ſur les ventes des beſtiaux dans les marchés publics. Paris, 7 Septembre 1651. Brodeau ſur l'article 126 de la coutume de Paris.

Le droit qu'on a de faire reprendre la marchandiſe au vendeur, eſt ce qu'on nomme en terme de palais, *action redhibitoire*.

L'on ne l'a que pendant quelques jours après la vente pour les animaux : ce tems varie même pour chaque eſpece d'animal, & ſuivant chaque province. Pour les pourceaux, voyez *Coutumes d'Orléans*, articles 426 & 427.

Pour les autres marchandiſes, le tems n'eſt point borné ; il ſuffit que le défaut eſſentiel ait été antérieur à la vente.

Lorſque le vendeur eſt forcé de reprendre ce qu'il a vendu, il doit rendre à l'autre l'argent qu'il a reçu, & les frais que la choſe a occaſionnés pour ſa conſervation ; l'acheteur lui rend tout le profit qu'il a pu tirer de la choſe.

DEFENDS : le mots *défends* vient de défendre ; il ſignifie au barreau, le tems ou la ſaiſon pendant laquelle il eſt défendu d'entrer ou de paſſer dans les héritages d'autrui, d'y mener des beſtiaux paître ſans permiſſion de ceux qui peuvent la donner. C'eſt en ce ſens que quelques coutumes diſent que les héritages ſont défenſables.

Les prés ſont toujours en défends pour les pores & les chevres qui ſont des bêtes mal-faiſantes.

Les bois ſont toujours en défends, excepté pour ceux qui ont droit d'y faire pâturer.

DEFENSES. Ce mot a pluſieurs ſignifications ; il eſt quelquefois ſynonyme à prohibition ; & en un autre ſens, c'eſt le nom qu'on donne à une piéce d'écriture dreſſée par un procureur, dans laquelle on emploie les raiſons & les moyens de fait & de droit qu'on a à propoſer pour le défendeur contre la demande qui lui eſt faite.

Si le défenſeur propoſe des exceptions dilatoires, avant de défendre, on doit faire ſtatuer ſur les exceptions, ou y ſatisfaire avant d'exiger qu'il propoſe ſa défenſe ; on ne pourroit ſans cela régulièrement obtenir de jugement, faute de défendre.

La différence qu'il y a entre les exceptions & les défenſes, c'eſt que les exceptions ont la forme pour objet, & que les défenſes ſe propoſent ſur le fond.

Les défenſes au fond couvrent les moyens de nullité des exploits de demande.

DEFENSES, ou *Arrêt de défenſes*. On nomme ainſi les arrêts que les cliens obtiennent pour ſuſpendre l'exécution proviſoire des jugemens qu'ils croient leur porter préjudice.

Ces ſortes d'arrêts ne peuvent s'obtenir que dans les cours où reſſortiſſent les appels des ſentences dont on veut ſuſpendre l'exécution ; ainſi, par exemple, des arrêts de défenſes contre des ſentences des élections, greniers à ſel, & traites foraines s'obtiennent à la cour des aides, de même que quand il s'agit de ſentences des juriſdictions reſſortiſſantes au parlement, c'eſt à ce tribunal qu'il faut demander des défenſes.

Pour obtenir un arrêt de défenſes, il faut néceſſairement qu'il y ait appel du jugement dont une partie demande que l'exécution proviſoire ſoit ſuſpendue ; & cet appel peut s'interjetter par la requête même, par laquelle les défenſes ſont demandées.

Il faut encore que le jugement dont on ſe plaint ſoit joint à la requête par laquelle les défenſes ſont demandées ; les réglemens l'exigent. Il y a à ce ſujet une déclaration de l'année 1680. & un arrêt rendu le 17. Janvier 1725, qui défend aux procureurs d'obtenir aucun arrêt de défenſes ſur des extraits, ou copies de ſentences non expédiées ni ſignifiées.

Quand il eſt dit, par les ſentences & jugemens, qu'ils ſeront exécutés par proviſion, nonobſtant & ſans préjudice de l'appel; l'exécution ne peut en être ſuſpendue, que par arrêt de défenſes. Voyez à ce ſujet les articles 12, 13, 14, 15 & ſuivant de l'ordonnance de 1667.

Par une déclaration du 16 Mars 1720, il eſt défendu aux cours des aides de donner des arrêts de défenſes contre les ſentences portant condamnation en l'amende & confiſcation, s'il ne leur apparoît de la conſignation faite des condamnations.

L'article 27 de l'édit du mois d'Août 1715, enrégiſtré le 30, défend aux cours des aides d'accorder aucune défenſe, main-levée ou ſurſéance à l'exécution des rolles des tailles & autres impoſitions, pour quelque cauſe, & ſous quelque prétexte que ce ſoit, à peine de nullité & caſſation des arrêts qui pourroient intervenir.

Suivant la déclaration en forme d'édit du mois de Décembre 1680. enregiſtrée le 10. Juillet 1681, les cours ne peuvent donner d'arrêts de défenſes d'exécuter les décrets d'ajournement perſonnel, & renvoyer l'accuſé en état d'aſſigné pour être ouï, qu'après avoir vu les charges & informations. Voyez, à ce ſujet, l'ordonnance criminelle de 1670, tit. 25.

DEFENSES *générales*, ſont les lettres ou les jugemens qu'obtiennent des débiteurs contre leurs créanciers, pendant un tems, pour faire homologuer un contrat, ou pour faire entériner le répit demandé. Voyez, à ce ſujet, l'ordonnance du commerce de 1673, titre 9.

Il faut ſeulement obſerver ici, que ceux qui ont obtenu ces ſortes de défenſes, ne peuvent être élus conſuls, ni adminiſtrateurs d'hôpitaux, ni parvenir à aucunes charges ou fonctions publiques, à moins qu'ils n'obtiennent des lettres de réhabilitation, & ne prouvent qu'ils ont depuis entiérement payé leurs créanciers.

DEFERENT. On appelle ainſi la marque qui eſt miſe ſur la monnoie par le directeur, pour diſtinguer les eſpeces de ſa fabrication.

Il y a trois eſpeces de déférens ; celui de la monnoie qui eſt une lettre placée au bas de l'écuſſon ; celui du directeur, qui ſe met au bas de l'effigie ; & celui du graveur, qui ſe voit devant le milléſime.

En France, le déférent des monnoies ne change point : il n'en eſt pas de même des deux autres, chaque graveur & directeur ayant le ſien.

Voici les déférens des hôtels des monnoies de France.

A.	Paris.
B.	Rouen.
C.	Caën.
D.	Lyon.
E.	Tours.
F.	Angers.
G.	Poitiers.
H.	La Rochelle.
I.	Limoges.
K.	Bourdeaux.
L.	Bayonne.
M.	Toulouſe.
N.	Montpellier.
O.	Riom.
P.	Dijon.

Q. Perpignan.
R. Orléans.
S. Reims.
T. Nantes.
V. Troyes.
X. Amiens.
Y. Bourges.
Z. Grenoble.
&. Aix.
9. Rennes.
AA. Mets.
BB. Strasbourg.
CC. Beſançon.
W. Lille.
Une *vache*. Pau.

DEGORGER, *terme de manufacture de laine*, c'eſt fouler à l'eau claire les étoffes de laine, pour en faire ſortir la terre, le ſavon, l'urine & les autres ordures qui lui reſtent du graiſſage.

Pour dégorger la ſoie, on la bat dans l'eau claire; ce qui en fait ſortir le ſavon & l'alun quelle contient.

DEGORGER *les cuirs*, *terme de tanneur*; c'eſt le jetter dans l'eau courante, pour en détacher le ſang & les autres impuretés, pour les diſpoſer à être tannés.

DEGORGEOIR, eſpece de poinçon d'environ huit pouces de long, dont on ſe ſert ſur mer pour crever ou percer la gargouſſe.

On donne encore ce nom à un inſtrument avec lequel on dégorge la lumiere du canon.

DEGRADATION, ou DETERIORATION, ſignifie le dommage, ou l'altération que l'on fait ou dans les bois, & dans les autres biens de la campagne, faute de les cultiver, ou dans les bâtimens, faute de réparations, ou autrement.

Il y a de trois ſortes de dégradations; les naturelles, qui arrivent par le ſeul laps de tems qui ruine toutes choſes; par exemple, les bâtimens qui tombent de vétuſté, les fortuites qui arrivent par une force majeure, comme quand des gens de guerre abattent une maiſon, y mettent le feu, coupent les arbres fruitiers, ou ceux d'une futaie; & les volontaires, qui arrivent par le fait, ou même par la négligence du poſſeſſeur; par ſon fait, quand il coupe les arbres, qu'il abat les murs, &c. par ſa négligence, quand il laiſſe tomber les maiſons, faute d'y faire les réparations néceſſaires.

Le poſſeſſeur de mauvaiſe foi eſt reſponſable de toutes les dégradations & détériorations qui arrivent par ſon fait & par ſa négligence, mais il n'eſt pas tenu de celles qui arrivent naturellement ou par cas fortuit, à moins que le cas fortuit ne ſoit accompagné ou précédé de la faute du poſſeſſeur; par exemple, ſi la violence des eaux a emporté la maiſon, faute d'avoir entretenu les digues, & les chauſſées en bon état, le cas fortuit eſt alors précédé de la négligence du poſſeſſeur, qui par-conſéquent en eſt reſponſable.

Le poſſeſſeur de bonne foi n'eſt point ainſi tenu des dégradations occaſionnées par ſon fait ou ſa négligence, parce que s'étant juſtement cru propriétaire & légitime poſſeſſeur de la choſe, il lui a été permis de la négliger, & d'en faire tout ce que bon lui a ſemblé. Il en eſt autrement, ſi le poſſeſſeur de bonne foi a été aſſigné en revendication par le véritable propriétaire de cette choſe; en ce cas, depuis la conteſtation en cauſe, le poſſeſſeur aſſigné eſt tenu des dégradations occaſionnées par ſon fait & par ſa négligence, parce que dès-lors il a commencé à connoître que la choſe ne lui appartenoit pas.

DEGRADATION: ce mot

ſignifie encore la deſtitution ignominieuſe d'un ordre, d'une qualité, ou d'une dignité, dans le cas d'une condamnation.

DEGRAISSER *une étoffe de laine*; c'eſt la fouler avec la terre & l'urine, pour en ſéparer la graiſſe ou l'huile.

Avant que d'employer les laines on a ſoin auſſi de les dégraiſſer; ce qui ſe fait, en les mettant dans un bain chaud, compoſé avec trois parties d'eau claire, & d'une partie d'urine.

DEGRAS: huile de poiſſon avec laquelle on a paſſé des peaux en chamois, & dans laquelle elles ont bouilli: elle eſt employée particulierement par les corroyeurs pour les cuirs blancs.

DEGROSSAGE, *terme de tireur d'or*; c'eſt l'art de réduire à une certaine groſſeur les lingots dont on veut faire du fil d'or ou d'argent.

DEGROSSIR *l'or & l'argent*, c'eſt faire paſſer par les trous d'une moyenne filiere, nommée *ras*, les lingots pour les rendre déliés.

Dans pluſieurs arts méchaniques où ce terme eſt d'uſage, il ſe dit des premieres façons que l'on donne à un ouvrage pour le préparer à recevoir d'autres façons.

DEGUERPISSEMENT, que quelques coutumes appellent *expoſſion*, eſt une faculté accordée par la coutume au poſſeſſeur d'un héritage chargé de rentes foncieres, ou autres charges réelles, de pouvoir rendre l'héritage à celui à qui les charges ſont dûes, afin d'en éviter le payement à l'avenir.

Cette faculté eſt fondée ſur ce qu'il n'eſt pas juſte que celui qui n'eſt tenu qu'à cauſe d'un héritage, ſoit forcé à le garder malgré qu'il en ait, quoiqu'il lui ſoit onéreux.

Ce qu'il y a de ſingulier dans le déguerpiſſement, c'eſt que celui-là même qui a pris un héritage à la charge d'une rente, eſt reçu au déguerpiſſement, en payant les arrérages du paſſé & le terme ſuivant, & en laiſſant l'héritage au même état & valeur qu'il étoit au tems qu'il l'a pris à rente, quoiqu'il ait hypothéqué tous ſes biens à la continuation de la rente, parce que cette promeſſe de payer la rente, ne s'entend que tant & ſi longuement qu'il ſera propriétaire de l'héritage.

Celui qui a pris l'héritage à la charge d'une rente & qui a promis fournir & faire valoir la rente, & a pour ce obligé tous ſes biens, ne peut plus déguerpir, parce qu'il s'eſt obligé perſonnellement à faire enſorte que la rente ſoit payable à toujours, indépendamment de l'héritage qui en eſt chargé; c'eſt ce que ſignifient ces mots *fournir & faire valoir*.

Le premier qui a promis mettre quelque amendement, c'eſt-à-dire, faire quelque amélioration à l'héritage chargé de la rente, & qui n'y a pas ſatisfait, ne peut pas déguerpir, parce qu'il eſt toujours reputé être en mauvaiſe foi, juſqu'à ce qu'il ait exécuté toutes les clauſes & conditions portées par le bail à rente.

Celui qui a acquis l'héritage du preneur de la rente, peut déguerpir, quand même il auroit acquis à la charge de la rente, & que ſon auteur ſeroit tenu perſonnellement de la continuer, à moins qu'il n'ait promis expreſſément de mettre quelque amandement, fournir & faire valoir, ou d'acquitter & garantir ſon vendeur.

Le tiers acquéreur de l'héritage qui a ignoré la rente dont il étoit chargé, peut déguerpir avant conteſtation en cauſe ſans payer aucuns arrérages, pas même ceux de ſon

tems, & ſans rendre les fruits qu'il a perçus; mais après la conteſtation en cauſe, il ne peut plus déguerpir qu'en payant les arrérages de ſon tems, juſqu'à concurrence des fruits par lui perçus, ſi mieux il n'aime rendre ces mêmes fruits.

Dans les coutumes qui n'ont point de diſpoſition ſemblable à celle de Paris, le tiers détenteur qui déguerpit ne doit les arrérages que depuis la conteſtation; mais s'il a paſſé titre nouvel, il ne peut plus déguerpir, ſans payer tous les arrérages qui ſont dûs tant de ſon tems, que du tems de ſes auteurs.

Le tiers acquéreur de l'héritage qui n'a point acquis à la charge de la rente, n'eſt pas obligé comme le preneur originaire, à laiſſer l'héritage au même état qu'il étoit lors du bail à rente, parce qu'il n'a rien fait contre la bonne foi, en laiſſant dépérir un héritage qu'il croyoit lui appartenir ſans aucune charge, à moins qu'il n'ait empiré l'héritage depuis la pourſuite qui eſt faite contre lui.

Il faut que le déguerpiſſement ſoit fait en jugement, ſi ce n'eſt que toutes les parties ſoient d'accord de le faire par un acte moins ſolemnel.

Après que l'héritage chargé d'une rente fonciere, a été déguerpi, le propriétaire de la rente peut, ſi bon lui ſemble, s'en mettre en poſſeſſion de plein droit: il peut auſſi faire créer un curateur à l'héritage déguerpi, & le faire vendre par décret, ce qui n'arrive preſque jamais; car, comme le propriétaire de la rente eſt toujours le premier créancier, il n'a rien à craindre en reprenant l'héritage; & il évite les frais d'un décret qui coûte quelquefois plus que l'héritage ne vaut. S'il ſe trouve des créanciers qui prétendent que l'héritage eſt ſuffiſant pour payer & la rente & leurs créances, ils ont la faculté de le faire vendre; mais auſſi pour ne pas expoſer le propriétaire de la rente au caprice d'un créancier qui voudroit tout conſumer en frais, on a coutume d'ordonner que le propriétaire de la rente rentrera dans l'héritage déguerpi, ſi mieux n'aiment les autres créanciers ſe ſoumettre de porter l'héritage à ſi haut prix, que le propriétaire ſoit payé de ſa rente.

Le tiers acquéreur qui eſt pourſuivi pour une rente fonciere, & qui n'a point acquis à la charge de la rente, fait ordinairement aſſigner ſon vendeur en garantie dès le commencement du procès, & avant que de déguerpir, afin que le garant n'ait pas à ſe plaindre, & que le recours ne ſouffre aucune difficulté.

DELAI, eſt un tems accordé ou par la loi, ou par la coutume, pour la procédure, ou pour les affaires.

Celui qui a un terme pour payer une dette, pour livrer des marchandiſes, ou pour ſatisfaire à d'autres engagemens, ne peut être pourſuivi qu'après le dernier moment du terme expiré.

Ainſi celui qui doit payer dans une année, dans un mois, ou dans une ſemaine, a pour délai tous les momens de l'année, du mois & de la ſemaine: le dernier jour en doit être expiré. Il n'en eſt pas ainſi, en matiere de retrait lignager, pour le délai de la conſignation ou de l'offre réelle du ſort principal: conformément aux coutumes, ces délais ſe comptent de moment en moment.

Quoique l'acheteur d'une choſe ne paye pas le prix fixé, la vente n'eſt cependant pas d'abord réſolue, quand même cette réſolution

auroit été convenue : on regarde ordinairement cette peine comme purement comminatoire ; & l'uſage eſt d'accorder un nouveau délai à l'acheteur, pour payer, avant de prononcer définitivement la réſolution de la vente.

Il n'eſt pas permis aux parties d'aſſigner leurs adverſaires aux jours & heures qu'elles jugent à propos : l'ordonnance veut qu'on leur donne un certain délai pour comparoître & propoſer leurs défenſes. Ces délais ſont plus ou moins longs, ſuivant la diſtance des lieux & les tribunaux où les demandes ſont portées ; & cela eſt réglé par l'ordonnance de 1667, tit. 3.

On ne peut pas non plus aſſujettir une veuve ou des héritiers à prendre qualité dans une ſucceſſion, d'un moment à l'autre : l'ordonnance leur accorde à ce ſujet, trois mois pour faire inventaire, & quarante jours pour délibérer. Voyez le titre 7 de l'ordonnance de 1667.

Quand les jugemens ou arrêts accordent des délais ; ſans indiquer le tems auquel ils commenceront à courir, ils ne courent que du jour de la ſignification du jugement, même dans les jugemens contradictoires : c'eſt un uſage univerſellement ſuivi, & il a été conſacré par un arrêt du 9 Février 1714.

L'uſage veut qu'outre le délai dans lequel une lettre ou billet de change paroit payable, il en ſoit encore accordé un nouveau. A Paris, ce ſecond délai eſt de dix jours : il eſt fixé par l'ordonnance de 1673, & par deux déclarations des 16 Mars 1700 & 28 Novembre 1713, mais ce nouveau délai de dix jours qu'on nomme de *grace*, n'eſt pas uniforme dans le royaume ; il y a des villes où il eſt plus ou moins long ; & une déclaration du 20 Février 1714, veut que l'uſage des lieux ſerve de régle ſur ces matieres.

La même déclaration du 20 Février 1714 fixe le délai du payement des billets valeur en marchandiſes, entre marchands, à un mois après l'échéance indiquée par le billet.

Dans les délais pour les aſſignations, & pour le payement des lettres de change, les jours de dimanche & fêtes ſolemnelles ſe comptent.

Le jour pour comparoir à l'aſſignation, doit être marqué dans l'exploit, quand il s'agit d'un retrait ; & il ne ſuffit pas dans ces matieres d'aſſigner dans les délais de l'ordonnance. Il y a, à ce ſujet, un arrêt de réglement du 18 Juillet 1717, rendu ſur les concluſions de M. l'avocat général Dagueſſeau.

DELAISSEMENT *par hypothéque*. La plûpart des praticiens confondent le délaiſſement par hypotheque, avec le déguerpiſſement, quoiqu'il y ait des différences très-eſſentielles de l'un à l'autre.

Quand le tiers détenteur eſt pourſuivi hypothécairement par un créancier à la dette, duquel l'héritage eſt hypothéqué, il peut, pour éviter cette pourſuite, abandonner l'héritage, ce qui s'appelle *délaiſſement par hypotheque*.

La premiere différence entre le délaiſſement par hypotheque, & le véritable déguerpiſſement, eſt que le débiteur ne peut pas ſe libérer pour le délaiſſement par hypotheque : il auroit beau abandonner les héritages hypothequés, il demeureroit toujours obligés perſonnellement.

La ſeconde différence eſt que, dans le déguerpiſſement, le ſeigneur de la rente à qui le déguerpiſſement a été fait, peut de plein droit, ſe mettre en poſſeſſion de la choſe déguerpie ; au lieu qu'au

délaiſſement par hypotheque, il faut néceſſairement faire créer un curateur à la choſe abandonnée, & la faire vendre par décret ſur lui.

Le délaiſſement par hypotheque produit un effet très-ſingulier : il fait revivre les hyporheques des créanciers négligens qui avoient laiſſé preſcrire le tiers détenteur, parce que dès le moment qu'il quitte l'héritage, il n'y a plus perſonne qui puiſſe oppoſer la preſcription aux créanciers qui n'avoient pas agi en déclarations d'hypotheque dans le tems porté par les coutumes : J'ai par exemple acquis un héritage d'un homme qui avoit pluſieurs créanciers, trois de ces créanciers ſont préſens & majeurs : ils laiſſent écouler dix ans, ſans me faire aſſigner en déclaration d'hypotheque, il eſt certain que j'ai preſcrit contre eux, & qu'ils ne peuvent plus agir hypothécairement contre moi : les autres créanciers, au-contraire, étoient abſens, & il falloit vingt ans de ſilence pour m'acquérir la preſcription à leur égard ; l'un ou pluſieurs d'entr'eux agiſſent contre moi en déclaration d'hypotheque : J'aime mieux abandonner l'héritage, que de les payer ; dès le moment que j'ai fait cet abandonnement dans les formes, & que l'héritage eſt vendu ſur le curateur créé à la choſe abandonnée, tous les créanciers qui avoient laiſſé preſcrire, rentrent dans leurs droits: ils peuvent s'oppoſer au décret, & par ce moyen conſerver leur hypotheque & être payés, même par préférence à ceux qui ont agi en déclaration d'hypothéque & qui m'ont obligé à quitter l'héritage, ſuppoſé qu'il ſoient antérieurs en hypotheque à eux.

Celui qui eſt pourſuivi hypothécairement & qui eſt contraint d'abandonner l'héritage, ne doit jamais payer aucuns arrérages des rentes ſimplement hypothequées ſur l'héritage, à moins qu'il n'ait paſſé un titre nouvel ; mais il eſt obligé de rendre les fruits qu'il a perçus depuis la conteſtation en cauſe, parce que, depuis ce tems, il eſt poſſeſſeur de mauvaiſe foi.

Il n'eſt tenu que d'abandonner l'héritage en l'état où il ſe trouve ; & quand il auroit démoli un bâtiment de conſéquence, il ne ſeroit pas obligé de le rétablir, pourvu qu'il n'ait fait aucune dégradation depuis l'action intentée ; la raiſon en eſt qu'étant propriétaire, il lui a été permis de faire de la choſe ce qu'il a voulu.

Le délaiſſement par hypotheque doit être fait en juſtice, parce qu'il ne profite pas ſeulement à celui qui a intenté l'action, mais à tous ceux qui ont des hypothéques ſur l'héritage abandonné.

Il eſt encore plus important de ſommer ſon garant, en cas de délaiſſement, qu'en cas de déguerpiſſement, parce que le garant, pour éviter les dommages & intérêts, peut payer ſes dettes, & faire ceſſer le trouble qui eſt fait à l'acquéreur.

Celui qui eſt contraint d'abandonner un héritage hypothéqué, eſt préféré à tous les autres créanciers ſur le prix de l'héritage, pour les réparations utiles & néceſſaires qu'il y a faites.

DÉLAISSEMENT, en fait de commerce maritime, eſt un acte par lequel un marchand qui a fait aſſurer des marchandiſes ſur un vaiſſeau, déclare la perte de ce vaiſſeau aux aſſureurs, & leur laiſſe & abandonne les marchandiſes & effets pour leſquels l'aſſurance a été faite, avec ſommation de payer la ſomme aſſurée.

Voici comme l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681 a

réglé les formalités à obſerver en cas du délaiſſement.

Dès que l'aſſuré aura eu avis de la perte du vaiſſeau ou des marchandiſes qu'il avoit aſſurées, il ſera tenu de le faire incontinent ſignifier aux aſſureurs, avec proteſtation de faire en même tems ledit délaiſſement en tems & lieu; permis cependant à lui, ſans proteſtation, de faire en même tems ledit délaiſſement, avec ſommations auſdits aſſureurs de payer les ſommes aſſurées dans le tems porté par la police, ou trois mois après, s'il n'y a point de tems preſcrit.

En cas de naufrage ou échouement, il eſt permis à l'aſſuré de ſonger au recouvrement des effets naufragés, ſans préjudice du délaiſſement qu'il pourra faire en tems & lieu, & du rembourſement de ſes frais dont il ſera cru ſur ſon affirmation, juſqu'à concurrence de la valeur des effets recouvrés.

Le délaiſſement ne pourra être fait qu'en cas de priſe, naufrage, bris, échouement, arrêt du prince, ou perte entiere des effets, tous autres dommages ne pouvant être réputés qu'avaries; ledit délaiſſement ne pourra être fait d'une partie, en retenant l'autre.

Les délaiſſemens & les demandes en exécution de la police ſeront faits aux aſſurances, dans ſix ſemaines, après la nouvelle des pertes arrivées aux côtes de la même province où l'aſſurance aura été faite; & pour celles qui arriveront en une autre province du royaume, dans trois mois; pour les côtes d'Angleterre, Flandre, Hollande, dans quatre mois; pour les autres parties de l'Europe & de la Barbarie, dans un an; pour les côtes de l'Amérique, de l'Aſie & de l'Afrique, dans deux ans; & le tems une fois paſſé, les aſſurés ne ſeront plus recevables en leur demande.

En cas d'arrêt du prince, le délaiſſement ne pourra être fait qu'après ſix mois, ſi les effets arrêtés ſont en Europe ou en Barbarie; & après une année, ſi c'eſt un pays plus éloigné: ſi les marchandiſes arrêtées ſont périſſables, le délaiſſement pourra être fait après ſix ſemaines, ſi elles ſont arrêtées en Europe, & trois mois pour les pays plus éloignés.

Si, avant le voyage commencé, le vaiſſeau ſe trouvoit arrêté en vertu des ordres du roi dans un des ports du royaume, on ne pourroit faire le délaiſſement.

Quand on ne reçoit aucune nouvelle d'un navire aſſuré, un an après ſon départ pour les voyages ordinaires, & deux ans pour les voyages de long cours, le propriétaire peut le regarder comme perdu; & faire en conſéquence le délaiſſement à ſes aſſureurs, & leur demander payement, ſans qu'il ſoit beſoin d'aucunes atteſtations de la perte, & après le délaiſſement ſignifié, les effets aſſurés appartiendront à l'aſſureur qui ne pourra ſous prétexte du retour du vaiſſeau, ſe diſpenſer de payer les ſommes aſſurées.

Tel eſt ce que l'ordonnance citée contient de plus important & de plus utile à ſçavoir pour les commerçans.

DELAL: les Perſans donnent ce nom à ceux qui vendent ou qui achetent pour eux; ce ſont des eſpéces de courtiers.

DELEGATION: elle ſe fait lorſque le débiteur donne à ſon créancier un autre débiteur qui ſe charge de payer la dette.

La délégation ne peut ſe faire ſans le conſentement de trois perſonnes, ſçavoir, du débiteur qui

délégue un autre débiteur en ſa place; du débiteur qui eſt délégué, & qui s'oblige envers le créancier; & du créancier qui accepte la nouvelle obligation : & c'eſt en quoi la délégation eſt différente de la ceſſion ou tranſport, où le conſentement du débiteur ſur lequel le tranſport eſt fait, n'eſt point néceſſaire.

Quand la délégation eſt acceptée purement & ſimplement par le créancier, le débiteur qui l'a faite, eſt déchargé de plein droit; de ſorte que quand le débiteur qui a été délégué ſeroit inſolvable, le créancier qui l'a accepté, n'a plus de recours contre ſon premier débiteur. Auſſi voit-on rarement parmi nous des délégations pures & ſimples; un créancier habile ſe réſerve preſque toujours ſon recours contre le premier débiteur, en cas qu'il ne puiſſe pas être payé par le ſecond.

Il y a une autre ſorte de délégation imparfaite, qui ſe fait par le débiteur, en l'abſence du créancier; telle eſt, par exemple, celle qui ſe fait dans un contrat de vente, par lequel le vendeur ſtipule que le prix, ou ſeulement une portion ſera payée à ſon créancier: celui-ci, quoiqu'abſent, peut profiter d'une pareille ſtipulation; & alors cette délégation vaut oppoſition au décret volontaire de l'immeuble vendu : cela a été ainſi jugé par arrêt du premier Août 1686, qu'on trouve au Journal des audiences, tome 5. liv. 2. ch. 5.

DELI : (Bois de) on nomme ainſi les bois qu'on a maltraités & coupés dans les forêts contre les ordonnances.

DELIBATION, eſt la diſtraction qu'on fait d'une choſe particullere ſur la maſſe des biens d'une ſucceſſion, ou d'une communauté.

Par exemple, le legs eſt appellé *delibatio hæreditatis*, parce que le legs ſe prend par diſtraction ſur la maſſe des biens de la ſucceſſion. Le préciput ſe prend auſſi par délibation ou diſtraction, ſur la maſſe des biens de la communauté, avant qu'elle ſoit partagée.

DELIBERATION, eſt l'examen de quelque choſe, pour en connoitre les avantages & les inconvéniens.

Ce terme ſe dit auſſi de l'arrêté d'une compagnie aſſemblée, ſur la choſe miſe en délibération.

Ce qui eſt délibéré par la plus grande partie, a la même force, que ſi tout le corps avoit conſenti, c'eſt à cauſe qu'il eſt rare que tous les membres d'une communauté, d'un collége, ou d'une univerſité, ſoient de même avis, & qu'on ne pourroit preſque jamais terminer aucune affaire. Le ſens de la régle eſt néanmoins, que tous ceux qui ſont du corps de la communauté, du collége ou de l'univerſité, ſoient appellés : car, s'il en étoit autrement, la délibération ne ſeroit pas admiſe. Mais ſi, du nombre de ceux qui ont été appellés, il y en a qui ne ſe trouvent point à l'aſſemblée, on a égard alors à ce qui a été reſolu par la plus grande partie de ceux qui étoient préſens.

L'article 5. de l'ordonnance de 1673, au titre des faillites, porte que » les réſolutions priſes dans »l'aſſemblée des créanciers, à la »pluralité des voix, pour le re»couvrement des effets ou l'ac»quit des dettes, ſeront exécutées »par proviſion, & nonobſtant »toutes oppoſitions ou appella»tions.

L'article 6. du même titre porte également que » les voix des créan»ciers prévaudront, non par le »nombre des perſonnes, mais eu »égard à ce qui leur ſera dû, s'il

» monte aux trois quarts du total » des dettes. » Les articles 7 & 8 ſont en conformité. On peut y avoir recours.

DELIBERÉ, eſt un jugement rendu ſur le vu des piéces, après la plaidoirie des avocats ou procureurs, ſans autre inſtruction qne celle qui étoit faite, lorſque la cauſe a été portée à l'audience.

Les jugemens ſur délibéré doivent ſe prononcer à l'audience, ſans épices ni vacations.

DELIBERER. On entend par ce mot, mettre quelque choſe en délibération dans une aſſemblée, afin qu'après avoir examiné le pour & le contre, on puiſſe la décider. Voyez *Déliberation*.

Tems pour délibérer, eſt celui que la loi accorde à quelqu'un pour ſe déterminer à accepter la qualité d'héritier, ou à y renoncer. On a trois mois pour faire l'inventaire de la ſucceſſion, & quarante jours pour délibérer. Ordonnance de 1667, titre 7.

DELIT : c'eſt un fait défendu, qui contient une offenſe publique ou privée, par le dol de celui qui le commet.

Ce mot eſt ſouvent ſynonyme avec le mot *crime* ; il a cependant quelque choſe de moins odieux.

Il ſouffre pluſieurs diviſions. Il y a des délits publics, & des délits privés. Il y en a de capitaux, & non capitaux, des privilégiés, & des communs.

Le délit public eſt celui qui eſt commis directement contre le public, comme l'homicide.

Le délit privé eſt celui qui cauſe du dommage ou de la perte à quelqu'un, comme le vol.

Les capitaux ſont ceux qui ſont punis de mort naturelle, ou civile ; les non-capitaux ſont ceux qui ſont ſuivis de peines infamantes, mais non pas capitales.

Le délit commun eſt celui dont connoit le juge d'égliſe, parce qu'il a été commis par un eccléſiaſtique, & pour lequel il n'échet pas une de ces peines que le juge eccléſiaſtique ne peut pas prononcer.

On entend par délit privilégié celui qui a auſſi été commis par un eccléſiaſtique, mais dont la connoiſſance a été réſervée par nos ordonnances, au juge ſéculier, attendu que les cenſures canoniques que le juge de l'Egliſe peut ſeulement prononcer, ne le puniroit pas ſuffiſamment. Ces délits privilégiés ſont ceux qui ſe commettent contre le roi, ou contre le bien public, comme le crime de leze-majeſté divine & humaine, l'incendie, la fauſſe monnoie, l'homicide, le vol ſur les grands chemins, le vol nocturne, le port d'armes défendues, la force & la violence publique, la contravention aux défenſes faites par un juge royal, & autres ſemblables.

Pour ſçavoir la maniere d'inſtruire les procès contre les eccléſiaſtiques pour raiſon de ces délits, voyez le Commentaire de l'ordonnance criminelle, par Jouſſe, page 498. Voyez le même auteur ſur l'article premier de cette ordonnance pour vous inſtruire de la compétence des juges en matiere criminelle.

De même qu'il y a des affaires qui ne ſont pas, à proprement parler, des contrats, mais qui approchent des contrats, & qui ſont appellés des *quaſi-contrats* ; de même il y a de certains faits, qui, quoiqu'ils ne ſoient pas, à proprement parler, des véritables délits, en approchent néanmoins, & ſont appellés des *quaſi-délits*.

Le quaſi-délit eſt un fait ſemblable au délit, qui nuit à quelqu'un, non pas par le dol de celui qui

qui le commet, mais par sa faute. Justinien, dans le titre 5 du quatrieme livre de ses Institutes, en rapporte quatre exemples; sçavoir le mal-jugé par impéritie; la déjection ou effusion de choses qui ont porté préjudice à quelqu'un, la position, ou suspension sur un lieu passager de choses qui peuvent tomber, & causer quelque tort aux passans, & le dommage & le vol fait dans un navire, dans un cabaret, ou dans une hôtellerie par les domestiques prépossés pour y servir.

Je ne pense pas que, parmi nous, un juge puisse être pris à partie, à cause de son impéritie; il faudroit qu'il y eût, de la part de ce juge, dol ou concussion, parce que si le premier juge est ignorant, il y a la voie de l'appel. Et outre la prise à partie un juge peut être poursuivi criminellement, & condamné à une peine extraordinaire, quand sa prévarication est considérable.

Nous avons dit que la déjection ou l'effusion des choses qui ont porté préjudice à quelqu'un, est un quasi-délit. Il est certain que lorsque ceux qui demeurent dans une maison, jettent ou répandent quelque chose, à heure qui n'est pas indûe, par une fenêtre dans la rue, le propriétaire, ou le principal locataire de la maison, peut être poursuivi pour la réparation du dommage qui en est arrivé, & condamné en une amende arbitraire.

Il n'importe pas par qui le dommage a été causé, soit par le propriétaire, ou le locataire principal, ou quelqu'un de sa famille, ou même par quelque sous-locataire, ou quelqu'un de ses domestiques; car en ce cas, le propriétaire, ou le principal locataire en est tenu, sauf son recours sur celui qui a causé le dommage; ce qui a été ainsi établi par les ordonnances & les réglemens de police.

Néanmoins celui qui a souffert le dommage, peut diriger directement ses poursuites contre le sous-locataire, qui occupe l'appartement, d'où l'eau, ou autre chose, a été jettée, & dont il a reçu du dommage.

Si celui qui est assigné pour raison d'un tel fait, soutient que ce n'est pas de sa maison ou de son appartement, que la chose a été jettée, le juge doit admettre les parties à faire enquêtes respectives des faits qu'elles avancent.

Lorsqu'il arrive, par malheur, que ce qui est tombé a causé mort d'homme, la veuve & les enfans doivent poursuivre celui qui en a été la cause, lequel doit être puni selon la qualité du fait, & en outre tenu de l'intérêt civil envers la veuve & les enfans, quand même ils ne se porteroient pas ses héritiers.

A l'égard du quasi-délit résultant de la chute de chose suspendue au-dessus d'un endroit passager, la peine n'en est pas déterminée; elle seroit arbitraire, & proportionnée aux circonstances du fait. C'est aux magistrats chargés de la police à veiller à ce qu'il n'arrive aucun accident à cet égard, en empêchant la suspension de ces sortes de choses, qui, par leur chûte, pourroient nuire aux passans. Ils doivent même prononcer des amendes contre ceux qui interviennent contre les réglemens de police rendus à ce sujet.

C'est une jurisprudence universellement reçue par tout le royaume, que les maitres des navires, cabarets, ou hôtelleries, sont responsables de ceux du ministere de qui ils se servent.

Il en est ainsi de tous les mai-

tres : ils ſont toujours civilement tenus des délits faits par leurs domeſtiques, dans les fonctions où ils les emploient : ainſi le maitre d'un charretier qui, conduiſant une voiture, cauſe de dommage à quelqu'un, en eſt tenu ; la juriſprudence eſt certaine à cet égard.

Hors les cas où le domeſtique travaille avec ſon maître, ce dernier n'eſt tenu de rien.

DELIT, *en terme des eaux & forêts.* On appelle *arbres de délit*, ceux qui ont été coupés clandeſtinement, ou contre les ordonnances & réglemens. Ils ſont ſujets à confiſcation ; & l'auteur de ce délit condamné à une amende.

DELIVRANCE, *terme de monnoie*, c'eſt la permiſſion donnée par les officiers d'expoſer dans le public les monnoies nouvellement fabriquées, après les avoir bien examinées.

DELIVRE, *oiſeau fort à délivre*; (en fauconnerie,) eſt celui, qui n'a point de corſage, & qui eſt preſque ſans chair comme le héron. *Oiſeau délivre*, celui qui a beaucoup de chair.

DELONGER, (autre terme de fauconnerie:) c'eſt ôter la longe d'un oiſeau pour le faire voler.

DELPHINIUM, plante appellée *pied d'alouette*, ainſi nommée parce que le bouton de ſa fleur, qui eſt prêt à s'épanouir reſſemble en quelque maniere à un dauphin, tel que les peintres ont coutume de le repréſenter.

DEMANDEUR, eſt un mot oppoſé à défendeur, & ſignifie celui qui en appelle un autre en juſtice, pour le faire condamner à ſatisfaire à ſa demande.

Lorſque celui qui fait une demande n'a aucune preuve, c'eſt une régle générale que le juge s'en rapporte au ſerment du défendeur, c'eſt-à-dire, de celui qui eſt pourſuivi en juſtice.

Cette régle eſt juſte : le demandeur n'ayant point pris de ſûreté, & s'étant confié à la bonne foi du débiteur, il ne doit pas ſe plaindre que le juge ait la même confiance.

Cette régle ſouffre des exceptions.

Lorſqu'il y a un commencement ſuffiſant de preuves, ou de fortes préſomptions que la choſe eſt dûe, le juge peut s'en rapporter au ſerment du demandeur : cette reſtriction eſt ſage ; elle ſatisfait l'amour de l'équité, en diſpenſant les juges d'abandonner le payement d'une dette légitime à la mauvaiſe foi d'un débiteur. Ce principe eſt établi par divers arrêts. On en trouve quelques-uns dans Brillon. Voyez *Serment*, n. 16.

C'eſt ſur cette exception générale que ſont fondées pluſieurs particulieres.

1°. On défere le ſerment au propriétaire contre ſes locataires, lorſqu'il demande le payement des loyers, parce qu'il eſt cenſé que ces payemens ne ſe ſont pas ſans quittances. Il en eſt cru ſur le nombre des termes échus, & ſur la valeur des loyers, quand le locataire eſt encore dans l'appartement, ou qu'il en eſt ſorti furtivement ;

2°. Au creancier ſaiſi du gage, le gage lui fait un commencement de titre.

3°. Au teneur de penſion, contre ſes penſionnaires : c'eſt à eux à ſe faire donner des quittances, à meſure qu'ils payent. Il n'a cet avantage, que dans l'année. Et pourvu que le penſionnaire ſoit encore chez lui, il a le même privilége pour les frais de maladie, & autres fournitures néceſſaires.

4°. On le défere aux voyageurs

qualifiés, contre les cabaretiers ; arrêt de 1582 ; Mornac sur la loi 1. *nautæ cauponarii.* Mais on le défère à Paris à ceux qui tiennent des chambres garnies, contre ceux qui y sont ou qui y ont encore des hardes & effets, quoique les personnes soient qualifiées. L'art. 175. de la coutume fonde cet usage, & il est justifié par les soins que la police prend de s'assurer de la fidélité des gens qui tiennent des chambres garnies.

5°. On le défere contre celui qui a pris, enlevé, gâté ou détruit une chose, sur la valeur de cette chose ; c'est ce qu'on nomme, *serment d'estimation.* Il a lieu, lorsque l'estimation n'en peut être faite par gens qui ont vu la chose.

Le juge doit fixer une somme au-delà de laquelle le demandeur n'est point cru : *Debet taxatione juramentum refrænari : leg. arbitrio*, ff. *de dolo malo.*

Après l'affirmation, le juge peut condamner le défendeur à une moindre somme, s'il survient des preuves que la chose valoit moins. C'est un principe conforme à l'équité & à la loi.

Si le juge avoit déféré le serment sur des faits peu vraisemblables, il y auroit lieu d'appeller de son jugement. Voyez Danti, sur le chapitre 1 de la preuve par témoins.

DEMANGEAISON, par rapport aux chevaux ; elles peuvent se faire sentir à différentes parties du corps, comme à la tête, au col, aux cuisses, aux jambes, & même à la queue. Les vieux chevaux y sont plus sujets que les jeunes.

Quand ce mal attaque les chevaux, on les voit se gratter sans cesse : le poil de la partie grattée tombe, & elle se couvre d'une espece de farine blanche. Dans les violentes demangeaisons, l'animal s'écorche même, à force de gratter, s'agite & s'échauffe : le mal augmente ; la toux survient & même la fièvre.

Parmi les différentes causes de cette maladie, on reconnoît celles-ci ; des travaux trop rudes, le trop d'embonpoint, & une nourriture trop échauffante. Pour la curation, voyez celle que nous avons prescrite à l'article *Dartres.*

DEMARCHE, ou ESCRETEAU, se dit des fentes que fait le tondeur de drap, en ne tondant pas d'assez près certains endroits d'une étoffe. Ce défaut vient de ce que l'ouvrier n'appuie pas assez sa main sur la force. Il est important que le marchand y fasse attention, car ce défaut peut empêcher la vente d'une étoffe.

DEMELER *la voie*, en terme de chasse, est de trouver la voie du cerf au milieu d'autres cerfs.

DEMEMBREMENT *de fief. Démembrer un fief*, c'est le diviser, & en former plusieurs, indépendans les uns des autres, & qui sont tenus chacun séparément envers le seigneur dominant. Voyez *Dépié*, & *Jeu de fief.*

Le démembrement & le jeu de fief different l'un de l'autre, en ce que le démembrement divise la foi, au lieu que le jeu de fief n'est que l'exercice de la faculté accordée aux vassaux de disposer d'une partie de leurs fiefs, sans en former des fiefs séparés.

Le vassal peut vendre son fief en tout ou en partie ; mais il ne peut pas le démembrer, sans le consentement de son seigneur. Il y a un véritable démembrement de fief, quand le vassal vend des dépendances de son fief, sans retenir aucun droit seigneurial, ni aucune supériorité sur la chose aliénée : il ne peut aussi remettre à ses vassaux qui possédent les arriere-fiefs, ni à ceux qui possédent des censives dans sa

mouvance, le droit qu'il a ſur eux, ni leur permettre de poſſéder en franc-aleu, ou les céder à d'autres ſeigneurs; ce ſeroit démembrer ſon fief, en retrancher des membres, & porter préjudice au ſeigneur dominant, qui ne ſeroit plus reconnu, & qui n'auroit plus d'homme qui lui pût faire la foi pour les choſes ainſi démembrées.

Le vaſſal ne peut pas auſſi diviſer ſon fief en telle ſorte, que d'un fief il en faſſe pluſieurs; car ce ſeroit encore un eſpece de démembrement: mais le fief peut être diviſé en pluſieurs parties, ſoit par des partages ou autrement, pourvu que ces parties ne compoſent enſemble qu'un ſeul & même fief. Voilà les véritables eſpeces de démembrement qui eſt défendu par toutes les coutumes.

Mais la plûpart permettent au vaſſal de diſpoſer des dépendances de ſon fief, ſans le conſentement du ſeigneur & ſans lui payer aucun droit, pourvu que le vaſſal retienne la foi entiere & quelque droit ſeigneurial ſur ce qu'il aliene: ainſi le vaſſal peut aliéner les terres qui dépendent de ſon fief, & les douner en arriere-fief, ou en cenſive, parce qu'alors il conſerve la foi entiere à ſon ſeigneur, & ne fait aucun démembrement du fief qu'il reconnoît toujours tout entier, & dans toute ſon étendue; c'eſt ce que les coutumes appellent *ſe jouer de ſon fief*. Il y en a qui permettent au vaſſal de ſe jouer ainſi de tout le fief, pourvu qu'il retienne la foi; quelques unes (Eſtampes, art. 35,) ne permettent l'aliénation que d'une partie, comme de deux tiers; (celle de Paris, art. 51,) & d'autres permettent ſeulement au vaſſal de le donner à cens raiſonnable; (Chalons, article 194,) & ne veulent pas qu'il reçoive aucuns deniers, pour faire l'accenſement à plus petit cens.

Il faut obſerver qu'il eſt très-dangereux de faire ces aliénations avec retention de foi, ſans le conſentement du ſeigneur; car s'il n'y a pas conſenti, ſoit par un conſentement exprès, en inféodant le droit qui a été retenu ſur la choſe aliénée, ou par un conſentement tacite, en recevant l'aveu & dénombrement dans lequel le vaſſal a employé ce droit, il peut, en cas d'ouverture du fief ſervant, faire ſaiſir non-ſeulement tout ce que le vaſſal a retenu, mais auſſi tout ce qu'il a aliéné; & même le vaſſal venant à vendre ſon fief, le ſeigneur qui n'a pas conſenti à l'aliénation, peut retirer, par retrait féodal, le fief entier, avec les dépendances qui ont été aliénées, en rembourſant le prix de l'acquiſition du fief, & les deniers reçus par le vaſſal, lors du bail à cens & rente, avec les bâtimens & améliorations, frais & loyaux-coûts.

DEMENCE. Voyez *Furieux*, *Inſenſés*, & *Interdits*. Ce mot ſignifie l'état d'une perſonne dont la raiſon eſt affoiblie, & qui, par-là eſt incapable d'une volonté réfléchie.

Ceux qui ſont en démence ne perdent pas pour cela leur état. Ils conſervent leurs dignités, leurs priviléges, la capacité de ſuccéder, leurs droits ſur leurs biens, & les effets même de la puiſſance paternelle, qui peuvent ſubſiſter avec cet état. Domat, liv. préliminaire, tit 2.

Il ne ſeroit pas raiſonnable de laiſſer, aux perſonnes qui ſont en démence, l'adminiſtration de leurs biens & de leur perſonne. On leur donne ordinairement un curateur.

Tous les priviléges accordés aux mineurs, appartiennent auſſi à ceux qui ſont en démence. Dupleſſis,

conſult. 35 : cependant voyez *Bretonnier ſur Henry*, *tom. 2. liv. 4. qu.* 21.

DEMENTI ; c'eſt dire à quelqu'un qu'il a dit faux, *qu'il en a menti.*

Parmi nous une pareille inſulte eſt des plus injurieuſes ; & celui qui en eſt coupable, n'en eſt que trop ſouvent puni cruellement par celui-là même à qui l'injure a été faite. Mais comme il eſt défendu de ſe faire juſtice à ſoi-même, les loix ont établi de peines pour cette offenſe, qui ſont plus ou moins fortes, ſuivant la qualité des parties, & ſuivant les circonſtances.

Le réglement de MM. les maréchaux de France ſur les ſatisfactions & réparations d'honneur, du mois d'Août 1633, condamne les gentilshommes ou officiers qui auront donné un démenti, à deux mois de priſon, & à demander pardon à l'offenſé.

Suivant l'édit du mois de Décembre 1704, la peine du démenti donné à un officier de robe, eſt quatre ans de priſon, & demander pardon.

DEMEURE *d'un fermier* : elle doit conſiſter dans une grande ſalle par bas, pour apprêter & donner à manger aux ouvriers & gens de la ferme, dans une chambre à côté pour les ſervantes ; de l'autre, dans un fournil un peu ſpacieux pour cuire le pain commodément, faire la leſſive, & autre groſſes beſognes, & pour ſerrer les groſſes proviſions ; au-deſſus de ce logis, quelque logement pour un ſurvenant, & quelques greniers & réſervoirs pour les menus fourrages, grains & fruits, qui ſe recueillent dans la ferme.

DEMEURER *en ſouffrance*, *terme de commerce.* Il ſe dit d'un compte dont un article, ou une partie, n'eſt alloué & paſſé qu'à la charge d'en juſtifier par quittances, décharges, ordres ou autrement.

DEMEURER *en reſte*, *demeurer en arriere* ; c'eſt ne pas payer abſolument les ſommes convenues dans une obligation, dans un mémoire, dans le débit d'un compte.

DEMEURER *garant*, c'eſt la même choſe que ſe rendre caution.

DEMEURER *du croire* ; c'eſt répondre de la ſolvabilité de ceux auſquels l'on vend des marchandiſes à crédit pour le compte d'autrui. Il faut que les commiſſionnaires conviennent avec les commettans, s'ils demeureront du croire ou non. Dans le premier cas, il doit être accordé aux commiſſionnaires, par les commettans, un droit de commiſſion plus fort, parce qu'ils courent de grands riſques, en faiſant les deniers bons ; il leur eſt encore donné trois mois, à compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandiſe qu'ils auront vendue à crédit, pour faire les remiſes aux commettans, ou avant qu'ils puiſſent faire aucunes traites ſur eux.

Dans le ſecond cas, c'eſt-à-dire, s'ils ne demeurent pas du croire, les commiſſionnaires ſont tenus de remettre aux commettans les deniers provenans de la vente de leurs marchandiſes, à meſure qu'ils les reçoivent, ou leur en donner avis, afin que les commettans puiſſent s'en prévaloir, ou en tirant ſur eux des lettres de change, ou pour faire la remiſe en d'autres lieux, ſuivant les ordres qu'ils en reçoivent.

DEMEURER *du croire*, ſe dit auſſi à l'égard des diſpoſitions ou négociations que les commiſſionnaires ou correſpondans des négocians & banquiers font pour leurs commettans, concernant la banque.

Lorſqu'il y a convention par écrit entre un commiſſionnaire ou un commettant, laquelle porte que le commiſſionnaire *demeurera du croire*, le commiſſionnaire doit être reſponſable envers le commettant, de l'événement des lettres de change qu'il lui remet, ſoit par ſon ordre ou autrement; mais s'il n'y a aucune convention à cet égard, quelques ordres qu'il ait pu mettre ſur les lettres de change, il ne peut en recevoir aucun dommage ni prejudice; il n'eſt point redevable envers ſon commettant, mais ſeulement envers la tierce perſonne qui ſeroit porteur de la lettre.

DEMEURER *à demeurer* (en jardinage,) ſe dit des plantes qu'on ſeme en pleine terre pour y reſter juſqu'à ce qu'on les conſomme. Telles ſont le perſil, le cerfeuil, l'oignon, les carottes, les panais, &c. Celles qu'on ſeme pour être tranſplantées ſont les *chicorées blanches*, les *poireaux*, &c.

DEMI-AUTOUR, *en fauconnerie*, eſt l'eſpece qui eſt maigre, & peu prenant. La premiere eſpece & la plus noble, eſt l'autour femelle. Il y en a de cinq eſpeces.

DEMI-FUTAIE, ſe dit des arbres dont l'âge eſt, depuis quarante ans, juſqu'à ſoixante: c'eſt ce que l'on appelle encore *bois de haut revenu*.

DEMI-HOLLANDE, toiles de lin, blanches & fines, que l'on fabrique en France, aux environs de Beauvais & de Compiegne: lorſqu'elles ont été blanchies, elles ſe vendent à la piéce qui eſt ordinairement de quinze aunes de long ſur trois quarts de large.

DEMI-LITRON, ſorte de meſure, qui ſert à meſurer des grains ou choſes ſemblables.

DEMI-LUNE *d'eau*, eſpece d'amphithéatre circulaire, orné de pilaſtres, de niches, ou de renfoncemens ruſtiques, avec des fontaines en nappes, ou des ſtatues hydrauliques.

DEMI-QUEUE, tonneau dont on ſe ſert pour mettre du vin dans les territoires d'Orléans, d'Anjou, du Maine; il contient deux cens ſeize pintes.

DEMI-SETIER, nom de meſure de choſes ſéches, & choſes liquides, mais bien différente pour ces ſortes de choſes.

DEMISSION *de biens*, eſt une diſpoſition par laquelle un homme pouſſé par l'affection du ſang, dans la vue d'imiter l'ordre naturel des ſucceſſions, & de prévenir le cas de la mort, ſe dépouille de ſon vivant de l'univerſalité de ſes biens, pour en ſaiſir par anticipation ſes héritiers préſomptifs, & les rendre par ce moyen poſſeſſeurs actuels & propriétaires des biens d'une ſucceſſion future dont ils n'avoient que l'eſpérance.

Elle doit être acceptée ou expreſſément ou tacitement par celui à qui elle a été faite.

Les auteurs prétendent qu'elle ne peut ſe faire qu'en faveur des préſomptifs héritiers, & qu'elle doit ſuivre les principes des ſucceſſions *ab inteſtat*. Elle doit être entiere, de tous les biens & effets qu'on poſſéde, & faite à tous les héritiers *ab inteſtat*, & conçue en termes univerſels. Le démettant ſe réſerve une penſion, ou bien l'uſufruit général juſqu'à ſa mort. Ces démiſſions ſont révocables dans la plûpart des parlemens: il faut en excepter celui de Brétagne. Voyez *le Brun, dans ſon Traité des ſucceſſions, livre* 1, *chapitre* 1.

On fait ces ſortes d'actes pour ſe mettre à l'abri des inquiétudes, des procès, des payemens d'impôts. Ceux qui cherchent à ſe pro-

eurer la tranquilité pendant le reſte de leurs jours, & qui, dans ce deſſein, abandonnent tout à leurs héritiers, ſont toujours favoriſés des juges.

DEMITTES, toiles de coton qu'on apporte de Smyrne, & qu'on fabrique à Menemen.

DEMITTONS, autre eſpece de toile de coton, mais moins large & moins ſerrée.

DEMOISELLE, inſtrument de paveur; c'eſt une piéce de bois de ſix pieds de hauteur, de ſix pouces de diametre : elle eſt armée de fer par les deux bouts, pour la rendre plus peſante; on y adapte deux anſes pour pouvoir l'élever. On s'en ſert pour battre & enfoncer le pavé, lorſqu'il eſt placé par le paveur, avec le marteau à paver.

DENERAL, *terme de monnoie*, eſpéce de poids étalonné, dont les ajuſteurs ſe ſervent pour donner aux flancs le poids de l'ordonnance. C'eſt avec le dénéral que les juges gardes peſent les eſpeces récemment fabriquées, avant que d'en faire la délivrance.

DENI *de juſtice*, eſt le refus que fait un juge de la rendre. Voyez le titre 25 de l'ordonnance de 1667.

Lorſque les juges négligent ou refuſent de juger les affaires qui ſont en état d'être jugées, l'ordonnance permet aux parties de faire deux ſommations au rapporteur, en cas d'inſtance ou procès, ou au préſident dans les cauſes d'audience; & elles peuvent ſe ſignifier au domicile du juge, ou au greffe de la juriſdiction. Il eſt enjoint aux huiſſiers de prêter leur miniſtere, *à peine d'interdiction de leur charge.*

Ces deux ſommations doivent ſe faire avec un intervalle de huitaine aux juges reſſortiſſans nuement aux cours ſupérieures; il ſuffira d'un intervalle de trois jours pour les autres juges ſubalternes.

Après ces ſommations, les parties peuvent interjetter appel comme de déni de juſtice; & ils peuvent porter cet appel *reſtà* en la cour ſupérieure, *omiſſo medio.* Que s'ils veulent prendre le juge à partie, pour le faire condamner en leurs dommages & intérêts, il faut qu'ils aient de la cour une commiſſion; & le parlement ſe reſerve toujours la connoiſſance de ces demandes en priſes à partie.

Quand le déni de juſtice vient de la part d'un juge eccléſiaſtique, il y a lieu alors à un appel comme d'abus, qui ſe porte au parlement, après avoir fait faire au juge d'égliſe les ſommations dont il vient d'être parlé.

DENI *de renvoi*, eſt le refus que fait un juge d'admettre la demande en renvoi, qui lui eſt faite par l'une des parties, pour raiſon d'incompétence, ou de quelque privilége.

Alors il eſt permis à la partie dont la demande en renvoi n'a pas été écoutée d'appeller de ce juge; & cet appel ſe porte *reſtà* en la cour. Voyez l'article 4 du titre 6 de l'ordonnance de 1667, & le Commentaire de Jouſſe ſur cet article.

DENIER; c'étoit autrefois une monnoie qui, ſelon les tems, fut d'or, d'argent, ou de cuivre, & valoit auſſi tantôt plus, tantôt moins. Ce mot ſe prend aujourd'hui en différentes acceptions, dont nous allons rapporter les principales.

DENIERS *clairs*, ſignifie les ſommes les plus liquides; ainſi l'on dit qu'on prendra une ſomme ſur les deniers les plus clairs qu'on recevra.

On appelle *deniers communs* ceux qui ſont propres à pluſieurs perſonnes ; il ſe dit ſur-tout de ceux des villes, communautés, ſociétés, &c.

DENIERS *comptables* ; ce ſont les deniers remis comptant à des tréſoriers ou commis, pour en faire l'emploi convenable, & en tenir compte.

DENIERS *comptans*, ſont ceux qui ſont actuellement payés, par oppoſition à une ſomme qui ne doit être payée, que dans un certain tems.

DENIERS *d'entrée* ; ce ſont ceux qui ſont payés par un nouveau propriétaire pour la poſſeſſion d'un héritage. Cette expteſſion a lieu, quand on parle d'un contrat qui n'a point la forme d'une vente, & que cependant pour acquérir, on a compté quelqu'argent à titre de pot-de-vin, d'épingles, &c.... On le dit encore de la ſomme donnée d'avance par un fermier qui entre dans une ferme.

DENIER *fort* ; c'eſt un taux qui excede le taux ordinaire des rentes & intérêts ſur-tout. Ainſi le taux de l'ordonnance étant au denier vingt, quand on veut priſer une choſe au *denier fort*, on la priſe au denier trente ou quarante. C'eſt au denier fort que ſont priſées les terres ſeigneuriales ; on ne les compte pas ſur le pied du revenu, c'eſt-à-dire, qu'une terre qui rapporte deux mille livres par an, ſera eſtimée cinquante ou ſoixante mille livres, à cauſe des droits honorifiques qui y ſont attachés.

On appelle *fort denier* les modiques fractions qui font l'excédent d'une ſomme. Dans celles-ci, par exemple, 20 liv. 10 ſ. 2 den. les deux deniers qu'on ne peut payer, parce que nous n'avons pas de piéce de monnoie de cette valeur, *ſont le fort denier*. Le fort denier eſt, dit-on, ordinairement pour le marchand : car s'il revient à l'acheteur un denier, il reſte au marchand ; & s'il eſt dû au marchand deux deniers, il reçoit de l'acheteur un liard qui vaut trois deniers.

DENIERS *royaux*, ſont ceux qui appartiennent au roi, ſoit qu'ils proviennent de ſes domaines ou des impoſitions qu'il leve ſur ſes ſujets. Ces deniers ſont privilégiés, & le roi paſſe avant tous les autres créanciers.

Il y a peine de mort pour ceux qui ayant le maniement des deniers royaux, en divertiſſent la ſomme de trois mille livres ; & ſeulement peine afflictive pour une ſomme au-deſſous.

DENIERS *tournois* ; c'étoit autrefois des deniers frappés au coin de l'Archevêque de Tours : ils valoient alors un quart moins que les deniers pariſis, c'eſt-à-dire, les deniers frappés à Paris. Aujourd'hui le denier tournois eſt proprement la douzieme partie d'un ſol. Depuis l'ordonnance de 1667, on compte, en France, par livres, ſols & deniers tournois.

En terme de commerce, le mot *denier* ſe prend pour argent en général, & il exprime le pied ſur lequel on eſt entré dans une entrepriſe de commerce ; par exemple, on dit : ce négociant a ſix deniers dans un tel armement, pour faire entendre qu'il y a pris part pour un quarantieme.

Il ſe dit encore du pied ſur lequel une groſſe ſomme doit être payée : des armateurs ſont obligés de payer à l'amiral le dixieme *denier* de toutes les priſes qu'ils font, c'eſt-à-dire, la dixieme partie de la ſomme à quoi elles ſe montent.

DENIER *de poids*, la vingt-quatrieme partie d'une once ; le

denier pese vingt-quatre grains ; trois deniers font un gros : les médecins donnent au denier le nom de *scrupule*.

DENIER *de fin* ; c'est, *en termes de monnoyage*, le titre de l'argent, comme le carat est le titre de l'or.

DENIER-A-DIEU, piéce de monnoie donnée au vendeur ou propriétaire d'une chose par celui qui l'achete, ou la prend à louage, pour sûreté de l'engagement qu'il contracte avec lui verbalement. En fait de locations verbales, celui qui est convenu de prendre à loyer, peut retirer son *denier-à-dieu* dans les vingt-quatre heures, & la convention est comme non-avenue : ce terme expiré, la convention a lieu, & il ne peut plus retirer son *denier-à-dieu* ; le denier-à-dieu diffère des arrhes, en ce que celles-ci sont un à compte sur le prix, & que le denier-à-dieu qui ordinairement n'est qu'une piéce modique, est compté pour rien.

DENOMBREMENT, qu'en Bretagne on nomme *aveu & minu*, est une déclaration exacte que fait le vassal, par un acte, au seigneur dominant, de la consistance totale du fief servant.

L'usage des dénombremens est très-ancien. On les appelle assez généralement *aveux & dénombremens*, en joignant ces deux mots.

Le dénombrement doit contenir 1°. la justice, s'il y en a une annexée ; ce qu'elle est, si elle est haute, moyenne ou basse, & sur quoi elle s'étend.

2°. Le principal manoir, s'il y en a un, pourpris, accints, tels qu'ils sont ; le colombier à pied, s'il y en a, pressoir & moulins bannaux & non-bannaux, s'ils sont dans l'enceinte, sinon en faire mention à part.

3°. Les domaines que le vassal tient par ses mains ou par son fermier, leur situation, leur nature, leur qualité, leurs bouts & côtés actuels, par aspects du soleil.

4°. Les fiefs tenus du vassal par les noms des possesseurs, leur village, leur paroisse, &, en gros, leur continence, les services & les droits qu'ils doivent, sans entrer dans le détail.

5°. Les héritages tenus en censives, les noms des possesseurs, la nature, qualité & quotité de la censive, la nature & qualité des héritages, leurs tenans & aboutissans actuels par aspects du soleil.

6°. Les servitudes actives & passives du fief.

En un mot, tout ce que contient le fief vassal.

On dresse ordinairement le nouvel aveu sur les anciens, & l'on n'y change rien, lorsqu'il n'y a rien de changé dans le fief servant, & que le premier ne contenoit aucune erreur.

Les coutumes sont différentes sur le sujet du dénombrement, tant pour le délai, que pour la peine, faute de l'avoir donné. Il faut avoir recours à chacune d'elles.

(Paris, art. 8. & 9.) Quarante jours après que le vassal a été reçu à la foi & hommage, il est obligé de donner son dénombrement au seigneur, écrit en parchemin, & passé par-devant notaires. L'usage est d'en donner deux originaux, un pour le seigneur & l'autre pour le vassal.

Après les quarante jours passés, le seigneur peut faire saisir le fief, faute d'aveu & dénombrement ; mais il ne gagne pas les fruits : il doit établir des commissaires qui en rendent compte au vassal, après qu'il a satisfait à la coutume.

L'ancien vassal qui a une fois donné son aveu & dénombrement,

n'eſt pas obligé d'en donner un autre au nouveau ſeigneur, à moins qu'il n'y en ait une juſte cauſe, auquel cas, le ſeigneur ne peut pas l'y contraindre par la voie de la ſaiſie : il n'a qu'une ſimple action pour le demander.

L'objet du dénombrement eſt, afin que le ſeigneur ſçache ce qui lui appartient, & ce qui eſt à ſon vaſſal.

Le ſeigneur eſt garant de tout ce qui eſt dans le dénombrement de ſon vaſſal, quand il l'a reçu, c'eſt-à-dire, qu'il doit en faire jouir ſon vaſſal, prendre ſon fait & cauſe contre un autre ſeigneur : néanmoins il eſt quitte de cette garantie, s'il veut abandonner la mouvance des choſes contentieuſes, & rendre les droits s'il en a reçu.

Le ſeigneur ou ſes officiers doivent donner leur récépiſſé du dénombrement. Et, dans le général des coutumes, il doit être blâmé dans les quarante jours ſuivans : Sinon, diſent les textes, il eſt tenu pour reçu ; Maine, art. 152. donne un an pour blâmer ; Bretagne, art. 361, *Novæ*, donne trente ans du jour qu'il en a donné ſon récépiſſé.

De ce que deſſus, concluez que, pour la forme, la préſentation, la réception ou blâme de l'aveu, il faut ſuivre la coutume du fief dominant.

En pays de droit écrit, le ſeigneur doit requerir que le vaſſal fourniſſe ſon dénombrement ; & ſi le vaſſal refuſe, le ſeigneur ſe pourvoit en juſtice pour l'y contraindre ; Bretonnier ſur Henry, tome premier, édition de 1708, livre 3. chap. 1. queſt. 1.

Quand nous avons dit que, faute de blâmer le dénombrement dans le délai donné par la coutume, il eſt tenu pour reçu, il faut pour cela, que le vaſſal ait été chercher le blâme : autrement ces réceptions tacites amenent toujours des difficultés, & il eſt toujours vrai de dire que le denombrement n'eſt pas reçu. Il faut un acte qui conſtate ou qu'il ait reçu, ou que le ſeigneur n'avoit point de blâme à fournir. On tient même, qu'en tout tems le ſeigneur peut blâmer pendant trente ans, ſur-tout *ſi agatur de perpetuo præjudicio fundi dominantis. Mol. §. hodie* 10.

Le vaſſal n'eſt point tenu de préſenter ſon dénombrement, ni d'aller chercher les blâmes en perſonne : il peut envoyer un fondé de procuration ſpéciale qui ſoit accompagné de notaire & témoins, qui dreſſera l'acte de préſentation de l'aveu, & de la réquiſition du blâme.

Le blâme contre un dénombrement, ou une déclaration cenſuelle, doit être fourni, article par article : un blâme général ne ſeroit pas recevable. Il peut frapper ſur tout ce que le Seigneur prétend devoir être ajouté ou diminué au dénombrement, ſauf à juger ſi le blâme eſt bien fondé.

Le blâme conſtitue le ſeigneur demandeur ; Dupleſſis ſur Paris, des fiefs, livre 2, chap. 3, ſur l'article 10. En effet le ſeigneur, par ſon blâme, demande la réformation de l'aveu ; c'eſt une demande : la préſentation de l'aveu n'eſt pas une demande, comme quelques-uns ont voulu le ſoutenir, & *malè* ; c'eſt un acte de ſatisfaction, un acte de preſtation de devoir par le vaſſal ; celui-ci ne demande rien par ſon aveu, il décrit ſon fief, & voilà tout. Le ſeigneur qui blâme, veut la réformation de l'aveu, dont il ſe conſtitue demandeur, quand même il n'auroit que ſignifié ſes blâmes, & que le vaſſal l'aſſigneroit pour voir dire

que, ſans s'arrêter à ſes blâmes, l'aveu ſeroit tenu pour reçu : c'eſt comme s'il aſſignoit le ſeigneur pour voir dire que, ſans s'arrêter à ſa demande à fin de réformation d'aveu, le dénombrement demeurera reçu.

Souvent le vaſſal eſt obligé, (& il eſt mieux qu'il le faſſe,) d'aſſigner le ſeigneur ſur ſes blâmes, ſans quoi il demeureroit éternellement conſtant, que l'aveu a été blâmé, qu'il n'a point été reçu, & que dès-là il ne fait aucune foi.

Mais quand à la juſtification, le vaſſal doit juſtifier le premier, ſauf au ſeigneur à contredire, & à juſtifier ſes blâmes.

Pour rendre le dénombrement authentique & capable de faire foi, même de commencer des preſcriptions contre dès tiers, il doit être vérifié ſur les lieux, & publié dans la paroiſſe, même dans les paroiſſes voiſines & limitrophes : ſans cela, on dira que c'eſt un acte privé; mais cette vérification n'eſt que pour les aveux rendus au roi. Voyez le cinquieme volume des fiefs par Guyot, titre des aveux, chap. 3.

Si le même fief eſt tenu par pluſieurs, diſtinguez : ou ils poſſédent par indivis, ou ils poſſédent diviſément. Au premier cas, ils doivent tous enſemble donner un dénombrement; au ſecond cas, ils doivent donner leur dénombrement, chacun pour leur portion : auſſi le décès de l'un n'oblige point les autres de fournir un nouveau dénombrement.

Mais s'il y a pluſieurs co-ſeigneurs dominans, un ſeul dénombrement ſuffit pour eux tous, en le donnant ou à l'aîné, ou à celui qui eſt en tour d'année, pour recevoir les hommages & droits; mais il faut dans tous ces actes, que tous les co-ſeigneurs ſoient nommés.

Si un vaſſal poſſéde pluſieurs fiefs mouvans du même ſeigneur, mais diſtincts les uns des autres, régulierement il doit un dénombrement pour chaque fief par cette maxime : *Quot ſunt diverſa feuda, tot ſunt fidelitates, & actiones.* Le ſeigneur peut l'y forcer. L'uſage admet un ſeul dénombrement pour tous les fiefs, en les diſtinguant, & mettant chaque fief, & toutes ſes appartenances & dépendances de ſuite.

La préſentation du dénombrement opere, en général, la main-levée de la ſaiſie faite faute d'aveu; quelques coutumes ne donnent main-levée, que des articles non blâmés; ce ſont coutumes d'exception. Le blâme eſt une conteſtation dans laquelle le ſeigneur peut bien ſuccomber, il n'eſt pas juſte que, pour un droit douteux, il tienne ſaiſi le fief en tout ou en partie.

Au reſte, il faut être propriétaire, ou poſſeſſeur paiſible du fief, pour donner & recevoir un dénombrement. De-là l'engagiſte n'en doit point : il donne ſeulement une déclaration de ſon engagement. En Bourgogne, les engagiſtes donnent dénombrement; les uſufruitiers n'en donnent, ni n'en reçoivent. L'appanage en donne & en reçoit. Il jouit comme propriétaire, & eſt regardé comme tel, juſqu'à extinction de la ligne maſculine. Guyot, des fiefs, cinquieme volume, Traité des aveux & dénombremens.

DENOMINATEUR, terme d'arithmétique dont on ſe ſert, en parlant des fractions ou nombres rompus. Le dénominateur d'une fraction eſt le nombre ou la lettre qui ſe trouve ſous la ligne de la fraction, & qui marque en com-

bien de parties l'entier, ou l'unité eſt ſuppoſée diviſée. Ainſi dans la fraction $\frac{7}{12}$ (ſept douziemes) le nombre douze eſt le dénominateur, & indique que l'unité eſt diviſée en douze parties égales; de même, dans la fraction $\frac{a}{b}$, eſt le dénominateur; le dénominateur repreſente toujours l'entier ou l'unité. On appelle *numérateur* le nombre ſept qui eſt au-deſſus de douze.

DENONCIATEUR: on nomme ainſi celui qui découvre ſecrettement un crime au miniſtere public.

Les dénonciations de cette eſpece doivent être écrites ſur les regiſtres des procureurs du roi, des procureurs fiſcaux & des promoteurs. L'ordonnance veut encore qu'elles ſoient circonſtanciées & ſignées par les dénonciateurs; & s'ils ne ſçavent pas ſigner, elles doivent être écrites en leur préſence par le greffier du ſiége, qui en ſera mention. Ordonnance de 1670, tit. 3, art. 6.

L'article 7 porte que les accuſateurs & dénonciateurs qui ſe trouveront mal fondés, ſeront condamnés aux dépens, dommages & intérêts des accuſés, & à plus grande peine, s'il y échoit.

Cette diſpoſition d'ordonnance a lieu, même à l'égard de ceux qui s'étant rendus parties civiles, ſe ſont déſiſtés, ſi leurs plaintes ſont jugées calomnieuſes.

Les dénonciations de faux principal doivent ſe faire de la même maniere que celles des autres crimes. Ordonnance de Juillet 1737, tit. 1. art. 1.

La dénonciation & le dénonciateur doivent reſter inconnus, tant que l'inſtruction dure; mais ſi, par le jugement, l'accuſé eſt renvoyé abſous, le procureur du roi, ou fiſcal, doivent lui nommer ſon dénonciateur. Voy. l'ordonnance de Charles IX, Etats d'Orléans, art. 73.

DENRÉE, marchandiſes ordinaires, qu'on vend au marché, néceſſaires pour l'entretien du ménage, comme bled, vin, foin, bois, &c. Dans les villes bien policées, le magiſtrat met le prix, le taux aux denrées ſujettes à la police,

DENT DE LION, plante qui a pris ce nom de la découpure de ſes feuilles, qu'on dit avoir quelque rapport avec l'arrangement & la diſpoſition des dents du lion. Le vulgaire appelle cette plante *le piſſenlit*, peut-être parce qu'elle provoque les urines, & qu'elle eſt apéritive. On met dans les ſalades les nouvelles feuilles & le jeunes pouſſes de la *dent de lion*. Elle croit dans les près, le long des chemins, & fleurit en Juin. Etant cuite, elle reſſerre l'eſtomac; étant crue, elle lâche.

DENTÉE, *en terme de chaſſe*, ſe dit d'un coup, ou atteinte des défenſes d'un ſanglier, qui découd & éventre les chiens.

DENTELÉE, chez les fleuriſtes, eſt une tulipe rouge, pâle, & blanc ſale.

DENTELLE, ouvrage en fil d'or, d'argent, de ſoie, ou de lin, qui ſe fait, ſur un couſſin, avec un grand nombre de petits fuſeaux, un deſſein tracé ſur un papier & deux ſortes d'épingles. Nous n'entrerons pas dans le détail de l'art; on peut conſulter le *Dictionnaire Encyclopéd.* Nous obſerverons ſeulement que l'on diſtingue pluſieurs eſpeces de dentelles, ſuivant la différence du travail, ſçavoir, la Neige, le Réſeau, la Bride, la Fleur, la grande Fleur, la petite Fleur, la Maline, l'Angleterre, la Valencienne, le point d'Alençon, &c.... C'eſt, à Paris & à Lyon, que ſe fabriquent preſque toutes

les dentelles d'or & d'argent ; les dentelles de soie les plus fines se font à Fontenay, à Puisieux, à Morgas, à Louvre-en-Parisis ; & les communes, à S. Denis en France, à Montmorenci, à Gisors, &c..... Les plus fines dentelles de fil, sont celles de Flandre, d'Anvers, de Bruxelles, de Malines, &c.... ensuite celles de la Flandre Françoise ; on fait cas, sur-tout, des Valenciennes ; & enfin celles de Dieppe, du Havre, de Honfleur. Il y a des garnitures de femme, en dentelles, qui reviennent à plus de deux mille écus.

On fabrique d'autres dentelles, mais plus grossieres, dont le commerce est cependant très-considérable.

DENTELLE, *en jardinage*, se dit des feuilles d'arbres, de plantes ou de fleurs, qui sont en quelque façon, dentellées tout autour, c'est-à-dire que les bords en sont découpés en forme de petites dents, comme l'ancienne dentelle.

DENTIFRICE. On donne ce nom aux médicamens dont on se sert pour nettoyer & pour blanchir les dents, comme le corail, la corne de cerf, l'os de séche, l'alun, la pierre-ponce, & toutes sortes de coquilles pulvérisées, après les avoir auparavant calcinées.

On en fait des especes d'opiat, en les mêlant avec du miel ou quelque syrop, ou avec du mucilage de gomme adragant.

DENTS ; (*maréchallerie.*) Les chevaux ont douze dents en devant, six à la mâchoire supérieure, & six à la mâchoire inférieure : ce sont par elles qu'on connoît l'âge des chevaux. On appelle *pinces* les deux dents de devant de chaque mâchoire ; *coins*, les deux dernieres, & *mitoyennes*, celles qui sont entre les pinces & les coins, ainsi nommées, parce que c'est avec elles que le cheval pince l'herbe.

On donne le nom de *crocs*, *crochets* ou *écailleurs*, à des especes de dents situées entre les dents de devant & les mâchelieres. On peut aussi par ces crochets, distinguer l'âge des chevaux. Nous observerons seulement qu'ils se rencontrent dans les chevaux entiers, & rarement dans les jumens.

Entre les dents de devant & les mâchelieres, sont des espaces vuides, que recouvre une chair vermeille : on les appelle *barres* : c'est sur cette partie que pose le mors de la bride.

Les dents mâchelieres qui suivent, sont au nombre de vingt-quatre, douze inférieurement, & douze supérieurement.

Ce n'est que jusqu'à l'âge de huit ans, qu'on peut reconnoître les années d'un cheval ; ce tems passé, l'on n'a plus que des signes fort équivoques, excepté lorsqu'il est vieux.

Ces signes de l'âge du cheval se tirent des dents de devant, que nous avons dit être au nombre de douze. Peu de tems après la naissance du poulain, il lui vient douze dents de lait qui sont courtes, blanches & sans cavité : elles lui restent jusqu'à deux ans & demi, ou environ. C'est vers cet âge, & quelques fois à trois ans, que tombent les pinces : elles sont remplacées en quinze jours, par d'autres moins blanches, plus fortes, noires & creuses en-dessus. Le cheval, âgé alors de deux ans & demi, ou trois ans, a encore huit dents de lait.

Les mitoyennes sont les dents de lait qui tombent ensuite ; c'est vers trois ans & demi, & rarement à quatre. Il ne faut pas plus de tems pour être remplacées par d'autres que pour les pinces. Dans cet

état, le cheval a encore quatre dents de lait, & le creux des pinces eſt à demi-uſé.

Les coins, auſquels on a donné ce nom, parce qu'ils terminent le rang des dents de devant, tombent vers quatre ans & demi. Ces dents ne reviennent pas ſi promptement, que celles dont nous avons parlé; les coins d'en haut repouſſent les premiers. Dans le tems que les coins pouſſent, la dent paroît ſeulement border la gencive par dehors, & le dedans eſt rempli de chair juſqu'à cinq ans. A cet âge, cette chair ſe retire, & la dent excede la gencive d'environ une ligne.

Les crochets d'en haut commencent alors à pouſſer: depuis cinq ans juſqu'à cinq ans & demi, la dent du coin excede la gencive de deux lignes; mais elle eſt toujours creuſe en-dedans.

De cinq ans & demi à ſix ans, elle eſt ſortie de quatre à cinq lignes: le creux d'autour de la dent a diſparu: on n'y voit plus qu'une legere cavité noire dans le milieu: comme on y remarque la figure d'un germe de féve, on la nomme *germe de féve*. C'eſt alors que le creux des pinces eſt uſé, & celui des mitoyennes, à demi. Lors donc que le cheval a ſix ans, on n'obſerve plus que les coins, les mitoyennes & les crochets, puiſque, comme nous venons de le dire, le creux des pinces a diſparu.

Lorſque le cheval ſera parvenu à ſa ſixieme année, il y aura de la diminution dans le germe de féve des coins, & les crochets ſeront dans toute leur longueur.

A la ſeptieme année, la dent aura ſix ou ſept lignes de longueur, & la diminution du germe de féve ſera très-conſidérable.

A la huitieme année, la dent aura toute ſa longueur: le cheval aura razé & ne marquera plus, c'eſt-à-dire, qu'il n'y aura plus de creux noir à la dent, qu'elle ſera toute unie. On trouve cependant des chevaux qui, après la huitieme & la neuvieme année, ont encore aux coins une marque noire.

Nous avons dit que les jumens avoient rarement des crochets; mais quand elles en ont, ils ſont beaucoup moins grands que ceux des chevaux, & n'indiquent pas leur âge.

En s'appliquant à bien connoître le crochet & la dent du coin, on eſt rarement induit en erreur ſur l'âge d'un cheval. Dans celui qui n'a que ſix ans, le crochet d'en-haut eſt un peu cannelé & creux par dedans; après cet âge, il s'arrondit par le dedans.

Lorſque le cheval a razé, c'eſt-à-dire, qu'il a huit ans, il faut s'attacher à obſerver le crochet, ſur-tout celui d'en haut; quand il eſt uſé & arrondi, le cheval a au moins dix ans.

Il ne faut pas négliger d'examiner le crochet d'en bas: aux jeunes chevaux, il eſt pointu, de grandeur médiocre, tranchant des deux côtés, & ſans aucune craſſe. A proportion des années d'un cheval, les crochets d'en-bas grandiſſent, s'émouſſent, s'arrondiſſent & deviennent craſſeux, & enſuite fort gros & ronds; dans la vieilleſſe, ils ſont jaunes & uſés.

C'eſt ſur-tout à la longueur des dents qu'on reconnoit qu'un cheval eſt vieux. Il l'eſt d'autant plus, que la dent eſt longue & déchârnée, qu'elle a amaſſé plus de rouille, & qu'elle eſt plus jaune. Lorſque l'animal vieillit, les pinces avancent en dehors; tantôt ce ſont celles d'en-bas, tantôt celles d'en haut, & quelquefois les deux rangs enſemble: on dit

alors que le cheval *fait les forces.*

Nous allons parler actuellement des tromperies des maquignons, & de ce qu'il faut faire ou observer pour ne pas en être la dupe.

Voici donc les moyens qu'ils employent.

Un cheval trop jeune ne pouvant être aisément vendu, les maquignons lui arrachent les dents de lait, du tems avant qu'elles tombent : elles sont alors plus promptement remplacées qu'elles ne devroient; & le cheval paroît avoir un an de plus. Avec la connoissance des crochets, on découvre facilement la tromperie.

A huit ans, lorsque les chevaux ne marquent plus, les maquignons les contre-marquent. C'est ce qu'ils font sur-tout à ces chevaux qui conservent, dans un âge avancé, leurs dents belles, blanches & courtes. Ils creusent la dent avec un burin, & noirciſſent ensuite ce creux avec de l'encre double, ou avec un grain de seigle qu'ils mettent dans ce creux, & qu'ils brûlent ensuite avec un fer rouge. Quoiqu'en dise un maquignon, il est bon d'observer qu'une marque noire à la dent, n'indique point l'âge, si l'on n'y voit point de creux. Les creux naturels sont faciles à reconnoître à quiconque a de la pratique & examine avec attention : une dent contre-marquée est ordinairement rayée à côté du creux, parce que le cheval venant à remuer pendant cette opération, le burin glisse sur la dent : elle est encore plus noire qu'elle ne doit l'être naturellement.

Lorsque les chevaux sont vieux, il y a des maquignons qui leur scient ou leur liment les dents de devant en-dessus, d'autres les liment par devant en bec de flûte, pour faire disparoître l'avance des dents. On s'appercevra aisément de la supercherie des premiers, lorsque le cheval tiendra la bouche fermée ; car les dents de devant ne se joindront plus : à l'égard des seconds, on s'appercevra que le noyau, ou le cœur de la dent est plus brun, parce que la lime l'a découvert ; la dent d'ailleurs fait la voûte. *Parf. Mar.*

DEPART, *terme de métallurgie*, est la séparation de l'or d'avec l'argent : par exemple, on jette de l'or & de l'argent mêlés ensemble dans de l'eau forte ; ce dissolvant ne peut agir sur l'or, qui se précipite au fond du vase, tandis que l'argent est dissous. Voyez, sur cette opération, *la Chymie de Lemery*, *le Dictionnaire Encyclopédique*, &c...

DEPENSE, se dit du petit vin qu'on donne aux valets. On les fait avec de l'eau, qu'on laisse sur le marc pressuré ; puis on en tire le moût qu'on met dans un vaisseau. Quelques-uns le laissent sur le marc ; mais cette boisson n'en est pas si bonne, étant alors sujette à prendre un goût de grappe. Le mot *depense*, qu'on appelle *office chez les riches*, s'entend, sur-tout chez les communautés religieuses, du lieu où l'on serre les provisions. Elle doit être bien propre, & pour ainsi dire, hors des atteintes de la gêlée pour y conserver ce qu'on y met.

DEPEUPLER *la vigne*, c'est *en terme de vigneron*, en ôter ses ceps, l'en dégarnir. On ne donne guères cette façon, aux vignes, qu'on ne voie qu'elles ne soient chargées de ceps superflus & de mauvaise espece. Les vignes se *dépeuplent* elles-mêmes, quand on les néglige.

On dit, *dépeupler* les pépinieres, c'est-à-dire en enlever les arbres. On dit aussi qu'une forêt est *dépeu-*

plée, quand les beaux arbres en ſont morts, ou abattus. *Dépeupler* ſe dit auſſi des animaux, du gibier & du poiſſon. Le loup dépeuple les bergeries, la loutre les étangs, le chat les garennes, la martre les poulailliers, &c.

DEPHLEGMATION, *terme de chymie*, c'eſt la ſéparation que l'on fait d'une partie du phlegme contenu dans une liqueur compoſée. Ce terme ſignifie la même choſe que concentration.

Les liqueurs qu'on a coutume de déphlegmer, ſont le vin, les acides, le vinaigre, les eſprits alkalis volatils, &c..... On emploie différens moyens pour cette opération, comme l'évaporation à l'air libre, ou dans des vaiſſeaux fermés.

DEPIÉ *de fief*, il y a quelques coutumes qui appellent *dépié de fief*, comme qui diroit, *dépécement*, *diviſion de fief*, ce que les autres appellent *démembrement de fief*: dans ces coutumes (le Maine, Anjou, Touraine) le dépié de fief arrive de deux manieres; la premiere quand le vaſſal aliéne quelque portion de ſon fief, ſans retenir aucun devoir ſur la choſe aliénée; l'autre, quand le vaſſal aliéne plus du tiers, ou, ſelon d'autres coutumes, plus des deux tiers avec devoir, ou ſans devoir, pourvu qu'en précomptant le devoir, il y ait plus du tiers ou des deux tiers d'aliéné.

Quand le vaſſal retient la foi ſur la choſe aliénée, cela s'appelle faire de ſon domaine, *ſon fief*.

La peine du dépié de fief eſt différente dans les coutumes; celles d'Anjou & du Maine puniſſent le vaſſal qui a dépecé ou dépiécé ce fief, de la perte de la féodalité, laquelle eſt dévolue au fief dominant; de ſorte que le vaſſal n'a plus de fief, plus de juſtice, ni de ſeigneurie; ſes vaſſaux, ſujets & cenſitaires deviennent vaſſaux, ſujets & cenſitaires du ſeigneur dominant; & ſi le vaſſal avoit aliéné peu-à-peu, en retenant un devoir ſur les choſes aliénées, la peine du dépié commencera à courir contre lui, du jour qu'il aura fait la derniere aliénation, laquelle jointe aux précédentes, excédera le tiers du fief.

Mais ſi le vaſſal (Anjou, article 205, après avoir dépecé ſon fief, retire les choſes aliénées, ou s'il vend le reſte du fief à ceux qui poſſédent les choſes aliénées, de ſorte que les parties démembrées y ſoient réunies, & conſolidées avec le lieu dont elles ſont parties, la peine du dépié ceſſe, & le tout demeure à la foi & hommage où il étoit avant le dépié, nonobſtant les jugemens que le ſeigneur pourroit avoir obtenus, & la poſſeſſion où il pourroit être.

En Touraine, lorſque le fief eſt dépecé, les poſſeſſeurs des choſes aliénées deviennent les hommes du ſeigneur dominant, & ceſſent de reconnoître ce vaſſal; mais ce vaſſal n'eſt pas privé de la mouvance des choſes qu'il a retenues.

Le partage eſt une eſpece de dépié du fief, qui n'eſt point défendu par ces coutumes; mais dans quelques-uns, le partage n'a lieu qu'entre nobles: & dans d'autres, il a lieu à l'égard des roturiers auſſi bien que des nobles.

Quand un vaſſal marie ſa fille ou ſa ſœur, il peut donner la troiſieme partie de ſon fief, ſans y retenir aucun droit. De même un fief peut être partagé entre cohéritiers; enſorte que les portions des puinés ne doivent aucun droit, ou devoir à celle de l'aîné; c'eſt ce qu'on appelle *parage*: l'aîné eſt appellé le *parageur*: & les puînés

puinés ſont appellés les *parageaux*.

On nomme cette maniere de démembrer le fief, *parage*, comme qui diroit, *parentage*, parce qu'elle n'a lieu qu'entre parens, ou comme qui diroit *pairage* ou *pariage*, parce que les parageaux ſont égaux en dignité avec le parageur.

Tant que le parage dure, (Anjou, article 213,) le parageur ſeul porte la foi pour tout le fief, & en garantit ſes parageaux; mais s'il y a ouverture de la part du parageur, le ſeigneur peut faire ſaiſir les portions des parageaux; comme auſſi, lorſque la portion du parageur tombe en rachat, le ſeigneur doit jouir de la portion des parageaux, comme de celle du parageur, ſauf le recours des premiers contre celui-ci.

Lorſque le parage eſt fini, (Tours, article 127,) les poſſeſſeurs des portions données aux parageaux, doivent la foi & hommage au parageur, & non pas au ſeigneur dominant. Voyez *Parage*, qui n'a lieu que dans quelques coutumes. Il eſt très-oppoſé au droit commun touchant les fiefs. Voyez auſſi *Démembrement*.

DEPLANTER; c'eſt ôter une plante de terre. On *déplante* les herbages. Les fleuriſtes *déplantent* tous les ans les tulipes, de peur des mulots. Pour faire pommer la laitue, on la *déplante* & *réplante*. Les ouragans déplantent ſouvent les plus gros arbres des forêts.

DEPLANTOIR, inſtrument dont ſe ſervent les jardiniers pour enlever de terre, avec le gazon & les racines, une plante que l'on veut tranſplanter. Le déplantoir eſt fait en forme de tonneau, ou baril ſans fond, compoſé de feuilles de fer-blanc: il eſt fermé par des charnieres, dans leſquelles on paſſe un fil de fer, que l'on ôte pour faire ſortir la plante qu'on a enlevée.

On appelle auſſi *déplantoir* une houlette qui ſert au même uſage, & pour tranſplanter les tulipes, les anemones & autres plantes qui ne ſont pas fort avant dans la terre. Cette houlette reſſemble à celle des bergers; on la fait ſeulement un peu plus concave, & plus pointue pour les terres dures & pierreuſes.

DEPLOYER *le trait*; c'eſt, *en terme de chaſſe*, allonger la corde de crin, qui tient à la botte du limier.

DÉPORT, *en matiere bénéficiale*, eſt une eſpece de droit d'annate, dont les évêques ou les archidiacres, archiprêtres, ou grands-vicaires, & en quelques endroits, les chapitres, jouiſſent ſur les revenus des cures vacantes, pendant cette vacance: il y a même des provinces où le déport donne le droit de jouir de la cure pendant une année.

Ce ſont les Papes Jean XXII & Boniface IX, qui ont introduit le droit de déport; mais il a été réprouvé par le Concile de Baſle, & il n'eſt plus admis que dans quelques provinces.

En Normandie le déport a lieu pendant toute l'année; il ſe leve indiſtinctement dans le cas de décès, de réſignation en faveur, & de démiſſion pure & ſimple.

Le droit de déport eſt différent dans chaque endroit où il a lieu: ainſi l'on ne peut pas argumenter de ce qui ſe pratique dans un diocèſe, pour régler le ſort du déport dans un autre, parce que ce droit eſt particuliérement déterminé & modifié par la poſſeſſion qui peut être différente dans les différens diocèſes; &, par cette raiſon, le ſort du déport dépend toujours uniquement d'un uſage local, & non

pas d'une régle générale & uniforme.

Tous ceux qui jouiſſent du droit de déport, ſont chargés de faire deſſervir le bénéfice pendant tout le tems que leurs droits ſubſiſtent: ils doivent de même acquitter les penſions canoniques dont le bénéfice eſt chargé.

DEPORT, ſe prend auſſi pour délai: ainſi, payer ſans déport, c'eſt payer ſur le champ & ſans délai.

DEPOT; on appelle de ce nom ce qu'on donne en garde à quelqu'un.

Il doit être rendu, dès que le maître le demande, au lieu où il a été dépoſé, l'on ne peut point, ſous prétexte de compenſation, refuſer ou différer de le rendre.

Quand le dépôt a été fait pour un tiers, on peut refuſer de le rendre au dépoſant juſqu'à ce qu'il rapporte un conſentement du maître.

Le dépoſitaire eſt crû à ſon ſerment ſur toutes les circonſtances du dépôt volontaire.

Il n'eſt jamais obligé, en juſtice, à déclarer la loi du dépôt. Voyez l'arrêt du 14 Mai 1705, rapporté par Augeard, tome 1.

Le dépoſitaire eſt cependant tenu d'affirmer que dans la loi du dépôt, il n'y a rien de prohibé.

Le dépôt doit être rendu au même état qu'on l'a reçu; ſi c'eſt un paquet, *ſain & ſauf*, & ſans avoir été délié.

Si ce ſont des eſpeces, le dépoſitaire doit les rendre en nature. L'augmentation ou la diminution de leur valeur regarde le dépoſant.

Lorſque c'eſt un dépôt cacheté, & que le dépoſant eſt mort, l'uſage eſt qu'on ne le remet, & qu'on ne l'ouvre qu'en préſence du juge, ſur-tout ſi ce ſont des papiers.

Il n'eſt pas permis de ſe ſervir de la choſe dépoſée: les loix Romaines diſent que c'eſt un vol. Parmi nous, ſi le dépoſitaire altere la choſe, en s'en ſervant, le juge ordonne de gros dédommagemens.

Celui qui reçoit un dépôt contracte des obligations: il eſt engagé à faire tout ce qui eſt néceſſaire pour le conſerver; & il eſt tenu des accidens qui y arrivent par ſa faute.

Il eſt même tenu des négligences legeres, dans certains cas, ſçavoir:

S'il eſt chargé de lui-même de garder le dépôt:

S'il a permiſſion de s'en ſervir, & qu'il s'en ſerve.

S'il eſt payé pour le garder, ou s'il y a convention par laquelle il ſoit obligé à des ſoins particuliers.

Le dépoſitaire peut même être tenu des cas fortuits, comme incendie, vol & ruines, en deux cas.

S'il eſt en retard de rendre le dépôt, après qu'il a été demandé:

Si dépôt lui a été remis à la charge de le vendre & d'en garder l'argent pour lui, en payement ou à titre de prêt; alors ſi la choſe périt, la perte eſt pour ſon compte.

Celui qui dépoſe doit rendre les dépenſes faites pour garder la choſe dépoſée & pour l'entretenir. Le dépoſitaire en eſt cru à ſa déclaration, à moins qu'il n'y eût une mauvaiſe foi marquée.

Le dépoſant eſt encore obligé de retirer la choſe, quand le dépoſitaire ne la veut plus garder. A faute de ce, le dépoſitaire n'eſt plus tenu que de ce qui arriveroit par ſon fait exprès. Cela n'auroit pas lieu, s'il y avoit un ſalaire & un tems convenu pour garder la choſe.

Les actions qui naiſſent du dépôt paſſent aux héritiers de l'un & de l'autre.

Si l'héritier ou dépoſitaire rend la choſe depoſée, ſans ſçavoir que c'eſt un depôt, il n'eſt pas tenu de la racheter, mais ſeulement la ſomme qu'il a reçue.

Le propriétaire a toujours ſon action pour la révendiquer en rendant le prix.

Si le maître du dépôt meurt & laiſſe pluſieurs héritiers, & que la choſe ſoit indiviſible, comme un meuble, le dépoſitaire qui le rendroit à un ſeul, n'eſt pas déchargé, ſi les autres n'y ont pas conſenti. S'ils n'y conſentent pas tous, il peut ſe faire décharger en juſtice.

Si le dépôt eſt diviſible, comme une ſomme d'argent, il peut rendre à chacun ſa part. Si elle a été miſe dans un ſac cacheté, il ouvrira le ſac devant le juge.

Si l'un des héritiers du dépoſant reçoit ſa part, & que le dépoſitaire devienne inſolvable avant que les autres aient pris la leur, ils n'ont point d'action contre celui qui a reçu, pour diviſer ſa part entr'eux. C'eſt le texte de la loi *ult. C.* DEPOSITI.

Si deux perſonnes ont reçu enſemble le dépôt, ils répondent l'un pour l'autre.

L'action du dépôt eſt impreſcriptible; tant que la preuve en ſubſiſte, & qu'il eſt en nature, on peut le retirer.

Il y a diverſes eſpeces de dépôt, le volontaire, le néceſſaire, & le dépôt de juſtice.

Le dépôt volontaire eſt celui qu'on fait ſans néceſſité & par choix chez quelqu'un.

On n'admet point, pour le dépôt volontaire, la preuve par témoins, quand la choſe eſt au-deſſous de cent livres; c'eſt la juriſprudence de pluſieurs parlemens, ſur-tout celui de Paris. Le dépoſitaire eſt cru à ſon ſerment, quand même on prendroit la voie criminelle pour donner lieu à la preuve par témoins. Voyez Arrêt, 2 Août 1706; Journal des audiences, liv. 6; autre, 16 Mars 1723; Deniſart, au mot *Dépôt*.

Le dépôt néceſſaire eſt celui qu'on eſt forcé de faire pour ſauver une choſe dans un cas inattendu. Les quatre cas indiqués par la loi ſont le tumulte, l'incendie, le naufrage & la ruine.

Il différe du dépôt volontaire, 1°. en ce qu'on en reçoit la preuve par témoins, à quelque ſomme qu'il aille. Ordonnance de 1667, tit. 20, art. 3.

2°. Les loix en ſont plus rigoureuſes; ce dépôt eſt plus ſacré encore que le conventionnel: les fraudes ſont punies plus ſévérement.

3°. On eſt contraint par corps à le reſtituer. Ordonnance de 1667, tit. 34. art. 4.

Outre ces deux eſpeces générales de dépôt, il y en a pluſieurs particulieres.

Les ſequeſtres pour les immeubles.

Les gardiens volontaires ou forcés des meubles ſaiſis.

Les commiſſaires aux ſaiſies réelles.

Les receveurs des conſignations.

Et tous ceux à qui on remet en garde, par ordre de juſtice, des deniers ou des effets, ſont autant de dépoſitaires.

On fait, chez les notaires, des dépôts de pièces qu'on ne peut point encore faire paroître, & auſquelles ont peut donner une date certaine.

Une fille majeure fait un billet ſous ſeing privé, ainſi qu'il a été obſervé au mot *date*: ſon créancier apprend qu'elle ſe marie, il ne veut point faire paroître dans ces circonſtances ſon titre de créan-

ce, ou bien elle n'eſt pas exigible : il craint dans la ſuite, que le mari n'allegue que le billet a été antidaté & fait, *conſtante matrimonio* : il le dépoſe chez un notaire avant le mariage.

Ce dépôt ne donne point d'hypotheque, parce que l'acte qu'on dépoſe peut être faux ; mais il aſſure la date.

DEPOTS *des ſels.* On appelle ainſi les endroits où ſe dépoſe le ſel dans les pays où il ſe vend.

On nomme *chambre des dépôts*, une juriſdiction qui connoît des conteſtations qui arrivent dans la vente & la diſtribution du ſel.

DEPOUILLER *un arbre* ; c'eſt lui ôter ou tout ſon fruit, ou toutes ſes feuilles. Le mûrier eſt *dépouillé* de ſes feuilles pour la nourriture du ver à ſoie ; & les vents froids dépouillent ces arbres de leurs feuilles.

DEPRI. On nomme ainſi une convention faite entre un ſeigneur de fief, & celui qui veut acquérir un héritage dans ſa mouvance, & dont l'objet eſt ordinairement de moderer les droit que la coutume accorde aux ſeigneurs.

DEPRI, eſt encore une déclaration qu'on fait au bureau des aides du lieu d'où l'on veut faire tranſporter ſon vin pour le vendre ailleurs, avec ſoumiſſion d'en venir payer le droit de gros, qui eſt le vingtieme, ſelon le prix qu'on l'aura vendu.

DEPRI, ſe dit auſſi des autres déclarations qu'on fait au bureau des marchandiſes qu'on tranſporte, dont les droits de douane ſont dûs : des beſtiaux qu'on fait paſſer debout dans les villes, ſans payer l'entrée, &c.

DEPURATION, *terme de pharmacie* ; ce terme eſt uſité pour ſignifier la clarification du ſuc exprimé des plantes. On a pour but, dans la dépuration, d'enlever au ſuc exprimé ſa couleur verte, ou les parties groſſieres des plantes, qui rendent la liqueur trouble. On emploie différens moyens pour y parvenir, comme en faiſant bouillir ces ſucs, en le filtrant, &c....

DERAPÉE, (Ancre) eſt celle qui abandonne le fond où elle étoit accrochée.

DERAYURE, *terme de laboureur* ; c'eſt la derniere raie qu'on fait, lorſqu'on laboure, & qui ſépare les ſillons.

DERIBANS, toiles blanches de coton, fabriquées dans l'Inde. La plus grande partie de ces toiles n'a que peu de largeur. Les déribans étroits ont cinq huitiemes de largeur, & neuf aunes de long.

DERLINGUE, monnoie d'argent qui a cours dans les états de la république de Veniſe, où elle eſt fabriquée. Elle porte d'un côté un Chriſt, qui ſoutient un globe dans ſa main, & de l'autre un S. Marc, patron de la républiqne. Il faut environ quatre derlingues pour faire trois livres de notre monnoie.

DEROBER, (en fauconnerie ;) *dérober les ſonnettes*, c'eſt quand l'oiſeau s'écarte ſans être congédié, & qu'il emporte les ſonnettes de ſon maitre ; & l'on dit : Voilà l'oiſeau qui vient de dérober les ſonnettes, & qui s'eſt perdu.

DEROCHER, parmi les doreurs ſur métal, ce terme ſignifie, paſſer avec une broſſe de fil de laiton, ſur le métal qu'on veut dorer d'or moulu, de l'eau forte, ou de l'eau ſeconde.

DEROCHER, ou DEROGUER, *en fauconnerie*, ſe dit de l'aigle & des grands oiſeaux, qui pourſuivent les bêtes à quatre pieds, comme les *faons* & les *biches*, & les contraignent à ſe précipiter de la pointe des rochers pour évi-

ver de tomber dans leurs ſerres.

DEROMPRE ; ce terme ſe dit d'un oiſeau de proie qui fond ſur un autre, avec une impétuoſité, & le frappe ſi rudement avec ſes ſerres & ſes aîles, qu'il rompt ſon vol, l'étourdit & le fait tomber à terre tout briſé. On dit, le faucon vient de dérompre ſa proie.

DERRIERE; c'eſt le terme dont un chaſſeur ſe ſert. Quand il veut arrêter ſon chien, & le faire demeurer derriere lui, il dit, *derriere.*

DESAMPLOTOIR; c'eſt un fer avec lequel on tire de la mulette des oiſeaux de proie la viande qu'ils ne peuvent digérer.

DESARMEMENT, *terme de marine*; licentiement de l'équipage & le tranſport des agrès du vaiſſeau dans un magaſin, tels que les affuts, les mâts, les vergues.

Par l'ordonnance de marine de 1689, le capitaine arrivé dans le port pour faire le déſarmement de ſon vaiſſeau, ne le quittera point qu'il ne ſoit abſolument déſarmé, & que les officiers du port n'en aient vérifié l'inventaire : ſuivant l'ordre donné par le commiſſaire, tous les agrès & apparaux du vaiſſeau qu'on déſarme ſeront dépoſés par l'écrivain dans le magaſin particulier du vaiſſeau ; il ne reſtera ſur le vaiſſeau que les cables d'amarrage juſqu'à ce que les inventaires ſoient ſignés & les conſommations vérifiées; les vaiſſeaux demeureront à la charge du capitaine.

DESARMER *un cheval*, c'eſt tenir ſes levres ſujettes & hors de deſſus les barres. Pour lui déſarmer les lévres, on lui donne une embouchure à canon coupé, ou des olives : on a recours à ce moyen, lorſque les levres du cheval ont tant de volume, qu'elles recouvrent les barres en quoi réſide ſa ſenſibilité & qu'elles ôtent le vrai appui de la bouche.

DESAVEU, eſt, en matiere féodale, la dénégation formelle & expreſſe que fait le nouveau vaſſal de rendre la foi & hommage à ſon ſeigneur, déniant que ſon fief releve du fief dominant poſſédé par le ſeigneur ſupérieur, ſoit en s'avouant vaſſal d'un autre ſeigneur, ſoit en ſoutenant ſon fief être en franc-aleu.

C'eſt-là un délit féodal qui emporte la perte du fief, ſuivant cet ancien axiôme, *Qui fief nie, fief perd.* C'eſt une ingratitude du vaſſal qui méconnoit le ſeigneur dont il tient le fief.

Il faut pour opérer la commiſe (ou perte de fief) que le déſaveu ſoit fait avec réflexion & ſcience certaine. De-là on n'admet, dans l'uſage, que le déſaveu fait en jugement. Le déſaveu par acte extrajudiciaire, n'emporte pas commiſe ; il peut ſe rétracter facilement. Il faut qu'il ſoit formel, c'eſt-à-dire, qu'il ſoit fait de la perſonne du ſeigneur & de la mouvance.

Il y a le faux aveu : il ſe commet, lorſque celui qui ſçait que ſon fief eſt tenu de Titius, le reporte à Sempronius.

Mais il n'emporte pas commiſe, à moins que le vrai ſeigneur paroiſſant, le vaſſal ne perſiſte à ſoutenir ſon faux aveu ; alors il dégénere en déſaveu formel.

Châlons, Reims, Vermandois diſent que, pour éviter la commiſe, il ne ſuffit d'avouer le roi. Mais, nonobſtant ces textes, il faut tenir, même dans ces coutumes, que le vaſſal qui avoue le roi, au préjudice de ſon ſeigneur, ne commet pas ſon fief, à moins qu'il ne ſoit abandonné par le miniſtere public, & qu'il ne perſiſte. Le roi eſt toujours préſumé ſei-

gneur immédiat ou médiat ; & on ne fait aucune injure à ſon ſeigneur, en avouant le roi.

On tient en Anjou & Maine, que l'omiſſion dans un dénombrement, emporte commiſe des choſes omiſes. C'eſt une erreur ; cela ne peut emporter commiſe qu'autant que le vaſſal dénieroit la mouvance de ces choſes ; alors ce ne ſeroit plus omiſſion, mais déſaveu formel.

La plûpart des coutumes diſent : le vaſſal eſt tenu d'avouer ou déſavouer ; cela ne veut dire autre choſe, ſinon, que lorſque le ſeigneur a ſaiſi le fief vaſſal, ou qu'il a pris la voie de l'action, le vaſſal, ſous prétexte qu'il ignore la mouvance, ne peut requérir la communication des titres du ſeigneur, que préalablement il ne l'ait reconnu ſeigneur, ou qu'il ne l'ait déſavoué formellement.

Dans le pays de franc-aleu, cette maxime n'a pas lieu, il faut que le ſeigneur prouve ſon droit. C'eſt la raiſon pour laquelle on n'y connoît pas le déſaveu, ni la peine qui en réſulte.

Quand le vaſſal a paſſé au déſaveu, il a main-levée proviſoire pendant le procès, s'il y a eu ſaiſie préalable ; s'il n'y en a pas eu, il ne peut plus être ſaiſi. La raiſon eſt que le ſeigneur étant déſavoué, ſa puiſſance ſur le vaſſal ceſſe, ou tout au moins, eſt en ſuſpens : & dès qu'il eſt incertain s'il ſera jugé ſeigneur, il eſt vrai de dire qu'il ne peut agir comme ſeigneur contre contre ce vaſſal.

Cette main-levée proviſoire a lieu, quand même il y auroit eu ſentence qui auroit condamné le déſaveu ; l'appel, en ce cas, eſt ſuſpenſif : cette ſentence peut être infirmée. Les coutumes diſent : Jouira *pendant le procès* : or le procès n'eſt pas fini, quand il y a appel ; & la maxime certaine eſt qu'on ne dépoſſede pas par proviſion.

Que ſi le déſaveu étoit fait par incapable de déſavouer, on n'accorde pas main-levée, parce que le déſaveu eſt nul, & que dans le vrai il n'y en a point.

Le ſeigneur ſuſerain n'eſt que le ſeigneur médiat de l'arriere-fief : il ſemble que le déſaveu ne puiſſe avoir lieu à ſon égard. Cependant il faut diſtinguer ; ou le ſuſerain tenoit le vaſſal immédiat ſaiſi, ou il ne le tenoit pas : au premier cas, les propriétaires des arriere-fiefs doivent lui porter la foi ; s'il les ſaiſit, en ce cas, il peut être déſavoué par l'arriere-vaſſal qu'il a ſaiſi, & la commiſe va à ſon profit, ſauf à lui à le reporter en foi à ſon vaſſal.

Il y a pluſieurs perſonnes qui ſont capables de paſſer au déſaveu ; il y en a qui n'ont pas cette capacité.

Tenez pour principe général qu'il faut être propriétaire du fief qui occaſionne le déſaveu, pour pouvoir déſavouer, ou du moins en être poſſeſſeur public & paiſible ; il faut être majeur, de majorité féodale. La raiſon pour l'un & pour l'autre, eſt que le déſaveu emporte aliénation, & que, qui n'eſt ni propriétaire, ni majeur, ne peut aliéner. Le mineur même, aſſiſté de ſon tuteur, ne le peut ; c'eſt l'avis commun des auteurs.

De-là les communautés ſéculiéres ou régulieres, les commandeurs de Malte ne peuvent déſavouer ; ou s'ils paſſent au déſaveu, il faut que le déſaveu ſoit décreté par le ſupérieur général.

Le grévé de ſubſtitution peut bien déſavouer ; mais il ne perd que les fruits pendant ſa vie, de même que le titulaire bénéficier.

L'uſufruitier ne peut déſavouer ;

comme il ne peut faire la foi, il ne peut auſſi dénier à ſeigneur.

Le mari à l'égard des propres de ſa femme, comme il eſt plus que *procurator*, peut bien déſavouer; mais il ne perd que les fruits pendant ſa vie.

Et comme il eſt le maître de la communauté, s'il déſavoue, il perd, & la femme auſſi, la propriété du conquêt total.

La femme, en puiſſance de mari, ne peut déſavouer, ſi elle n'y eſt autoriſée par ſon mari.

La commiſe n'a pas lieu de plein droit; il faut qu'elle ſoit prononcée, & cela tant en déſaveu, qu'en félonie; c'eſt un principe général & certain.

Elle ſe preſcrit par trente ans, parce qu'elle git en action perſonnelle. On tient même que ſi le ſeigneur ne l'a pas intentée de ſon vivant, il eſt cenſé l'avoir remiſe: ſes héritiers ne peuvent l'intenter, s'ils ne ſont déſavoués de leur chef.

Le déſaveu peut être rétracté avant qu'il y ait jugement; mais quand il y a eu jugement de commiſe, il n'eſt plus en la poſſeſſion du vaſſal de ſe repentir. Au premier cas, on excuſe ſa foibleſſe & ſon imprudence; au ſecond cas, il n'y a plus de foibleſſe, puiſqu'il a voulu tenter le jugement; ſur l'appel il n'y ſeroit pas même recevable, parce qu'il a laiſſé prononcer le juge.

DESCENTE, *terme de commerce*: c'eſt le nom que l'on donne, à Bourdeaux, aux droits d'entrée qu'on exige pour les vins du haut pays, tels que ceux qu'on recueille au-deſſus de S. Macaire, à ſept lieues de Bourdeaux: ces vins deſcendent par la Garonne & la Dordogne.

Ce terme eſt encore d'uſage dans les gabelles, & il ſe dit du tranſport qui ſe fait du ſel dans les greniers. Les officiers ſont obligés d'en tenir des procès verbaux.

En fauconnerie, c'eſt l'action de l'oiſeau qui fond avec impétuoſité ſur ſa proie pour l'aſſommer; ce qu'on appelle *fondre en rondon*. Quelquefois la deſcente de l'oiſeau ſe fait doucement, lorſqu'il ſe laiſſe aller en bas; ce qu'on appelle ſimplement *fondre* ou *filer*.

DESERGOTER, *terme de maréchallerie*, ſignifie fendre l'ergot des chevaux juſqu'au vif, pour délivrer les chevaux qui habitent des lieux marécageux, des veſſies pleines d'eau qui leur viennent aux jambes ſous l'ergot. On ne pratique guère cette opération à Paris; elle eſt fort en uſage en Hollande, même aux quatre jambes du cheval.

DESERT, *en agriculture*, ſe dit d'une maiſon, d'une terre en déſordre, qu'on a négligé de mettre en bon état; on appelle une *vigne en déſert*, quand elle n'eſt point labourée, fumée & échalaſſée.

DESERTER, *en termes de labourage & de jardinage*, ſe dit pour *deſſarter* ou *eſſarter*. C'eſt défricher une terre abandonnée depuis long-tems, & pleine de buiſſons & d'épines pour la cultiver dorénavant.

DESERTION *d'appel*, eſt le ſilence que gardent ceux qui ſont appellans de jugemens, & qui négligent de relever leur appel dans le tems preſcrit par l'ordonnance.

Ce tems eſt de trois mois, quand l'appel eſt porté au parlement, auquel cas, l'autre partie peut faire aſſigner l'appellant pour voir prononcer la déſertion de ſon appel.

Les appellations qui ſont inter-

jettées aux préſidiaux dans les deux cas de l'édit, doivent être relevées, dans ſix ſemaines, après l'appel interjetté.

A l'égard des appellations des juges inférieurs qui reſſortiſſent aux baillages & ſénéchauſſées, elles doivent y être relevées dans les quarante jours de l'appel interjetté. Ce terme de quarante jours n'eſt cependant pas pour toutes les juriſdictions; il faut là-deſſus ſuivre les coutumes & les réglemens des différens ſiéges.

L'appellant, qui n'a pas relevé ſon appel, a huitaine pour y renoncer, pendant laquelle il ne peut être anticipé.

L'aſſignation pour voir déclarer un appel déſert, ſe donne pardevant le juge qui a rendu la ſentence dont eſt appel, lorſque cet appel n'eſt pas relevé; & elle peut être donnée à domicile de procureur. Mais lorſque cet appel eſt relevé, cette aſſignation doit être donnée devant le juge où reſſortit cet appel.

Quoiqu'un appel ait été déclaré déſert, cela n'empêche pas que l'appellant ne puiſſe appeller de nouveau, s'il eſt encore dans le tems de pouvoir le faire, en refondant les depens de cette déſertion. Ainſi jugé par arrêt du 31 Mai 1672, rapporté au Journal du palais, tome. I. de l'édition *in fol.*

L'uſage eſt de convertir les déſertions d'appel, en anticipations. L'intimé prend des lettres d'anticipation, qu'il fait ſignifier à l'appellant, afin de procéder ſur l'appel par lui interjetté.

DESHERENCE, eſt, ſelon les auteurs un droit acquis au ſouverain ſur les biens de ceux qui décedent ſans héritiers, & ſans en avoir diſpoſé, ſoit par teſtament, ou par donation entre-vifs.

Le droit de deshérence étant un droit de ſouveraineté, ne devroit appartenir qu'au roi. Lui ſeul en jouiſſoit anciennement; mais les ſeigneurs l'ont uſurpé, ſous la troiſieme race, ainſi que l'obſerve Dumoulin, ſur l'article 41 de la coutume d'Anjou, & ſur le quarante-huitieme de celle du Maine.

En conſéquence de cette uſurpation, & ſuivant la juriſprudence actuelle, le droit de deshérence appartient aux ſeigneurs hauts-juſticiers; ainſi ils ſuccédent aux biens ſitués dans l'étendue de leur juſtice, quand ils ne ſont pas réclamés par les héritiers des défunts; & il n'eſt pas néceſſaire que celui qui décede ſans héritiers, ſoit mort dans la ſeigneurie, il ſuffit que les biens y ſoient ſitués.

Le ſeigneur, qui ſuccéde par droit de deshérence, n'eſt pas, comme l'héritier du ſang, ſaiſi de la ſucceſſion en conſéquence de l'axiôme *le mort ſaiſit le vif*: il faut que la ſucceſſion lui ſoit adjugée par autorité de juſtice, & qu'il en ſoit envoyé en poſſeſſion, après quoi, il doit faire faire bon & fidele inventaire.

La ſucceſſion par deshérence, eſt à-peu-près de la nature de celle qu'un héritier accepte par bénéfice d'inventaire; c'eſt-à-dire, que le ſeigneur n'eſt tenu des dettes du défunt, s'il y en a, que juſqu'à concurrence des biens dont la ſucceſſion eſt compoſée.

Si dans les trente années de l'envoi en poſſeſſion des biens de celui dont le ſeigneur a recueilli la ſucceſſion par droit de deshérence, il ſe préſente des héritiers, le ſeigneur doit leur rendre le montant de l'inventaire, avec les fonds & les fruits qu'ils ont produits, déduction faite des charges; mais après trente ans, les héritiers ne

ſont plus reçus ; la preſcription eſt requiſe contre eux.

Lorſque pluſieurs ſeigneurs ſuccédent par deshérence, chacun d'eux prend dans ſa juſtice ce qui s'y trouve, ſoit meubles, ſoit immeubles, & paye les dettes, à proportion de ce qu'il recueille de la ſucceſſion. Sur cette matiere, voy. *Loiſeau*, *Dargentré*, *Chopin*, *Coquille* & *Bacquet*. Voyez auſſi M. *le Bret*, Traité de la ſouveraineté, liv. 3, ch. 12.

DESOSSER *en cuiſine*. On déſoſſe les viandes pour mettre en hachis. On fait des pâtés de liévres, de chapons, poulardes, dindes deſſolés. Il faut être verſé dans la cuiſine & la pâtiſſerie, pour bien deſoſſer une volaille, ou autre piéce de chair, qu'elle ſoit.

DESPUMATION, *terme de chymie & de pharmacie* ; c'eſt ôter l'écume & les impuretés groſſieres, terreſtres & viſqueuſes, qui ſe ſéparent des viandes, des ſucres & du miel, par l'ébullition qui les éleve au-deſſus de la liqueur.

DESSERT *en cuiſine* ; c'eſt le dernier ſervice qu'on met ſur la table, appellé aujourd'hui le fruit. Il eſt ordinairement compoſé de fruit, de pâtiſſerie ſucrée & de fromage. Il y a de grands & de petits deſſerts. Ceux-ci ſont ordinaires chez les bourgeois : les autres s'y ſervent auſſi quelquefois dans des repas de cérémonies, & ſont compoſés, outre ce qu'on a dit, de confitures ſéches & liquides, pâtes ſucrées, compotes de pluſieurs ſortes, gélées & oranges. Le deſſert regarde un chef d'office, ou un autre, qui en fait la fonction. Le deſſert, chez les Romains, étoit le troiſieme ſervice ; & ils le ſervoient à-peu-près comme aujourd'hui, c'eſt-à-dire, des fruits de pluſieurs ſortes, à la différence des Grecs qui le compoſoient de viandes ; car ces peuples y donnoient des œufs, des grives, des liévres, & des plats pleins de miel.

DESSERVIR ; c'eſt, dans le même terme de cuiſine, lever de deſſus la table les viandes, ou le fruit qui reſte. On deſſert d'abord la viande, ſoit que ce ſoit au premier ſervice, au roti, ou à l'entremets : quand on deſſert chaque ſervice, il faut toujours préſenter des aſſiettes. Il y a des tables où l'on change entiérement de couverts.

DESSOLER, *terme de maréchallerie* ; arracher la ſole à un cheval, c'eſt-à-dire, cette corne dont eſt couvert le deſſous du pied. On a recours à cette opération, qui eſt très-douloureuſe, dans pluſieurs maladies qui arrivent aux pieds des chevaux ; par exemple, lorſqu'un clou de rue y eſt entré, ou dans d'autres accidens ou maladies, tels que l'étonnement du ſabot, la ſole foulée, le javar encorné, les talons encartelés, &c....

Il faut préparer le cheval qu'on doit deſſoler par la diete, trois ou quatre jours auparavant, & la continuer juſqu'à ſon entiere guériſon : elle conſiſte à ne lui donner que de la paille & du ſon mouillé, lui donner deux lavemens la veille de l'opération, & lui tenir la ſole humectée, en y mettant, de deux jours l'un, une emmiellure, quelque tems avant de le deſſoler. Nous ne dirons rien de la maniere de faire l'opération ; elle ne doit l'être que par un maréchal habile & bien inſtruit de l'anatomie de la partie. Nous obſerverons ſeulement que quatre heures après l'opération, on doit ſaigner le cheval du cou, & le reſaigner le lendemain. Il faut plus ou moins de tems, ſuivant les cas, pour que le cheval ſoit en état de travailler ; il faut,

pour le mettre à l'ouvrage, attendre que ſon pied ſoit bien raffermi.

DESSOLER, *en agriculture*; c'eſt changer la diviſion des terres de labour, & ne les pas cultiver & enſemencer en la maniere accoutumée. Tous les baux des métairies portent à la charge de ne point deſſoler la terre & changer le ſol, c'eſt-à-dire mettre en bled ce qui devroit être en menus grains.

DETAIL, (Marchand en) ou DETAILLEUR : on appelle ainſi les marchands qui revendent par aunes ou par livres les marchandiſes qu'ils ont achetées par piéces ou par quintal. Les merciers, les cabaretiers, &c. ſont de ce nombre.

DETALER, *terme de jardinage.* Quand on leve de terre une fleur, dit le *Dictionnaire Encyclopédique*, on trouve ſouvent à ſon pied, du peuple appellé *talles*, qu'il faut ôter. Cette opération ſe fait tous les ans aux plantes qui pouſſent vigoureuſement : on attend deux ou trois ans pour les autres.

DETELLER, *en terme de labourage*, c'eſt ôter les chevaux ou les bœufs d'une charrette ou d'une charrue pour ne pas endommager les harnois, dont les chevaux ſont couverts. Il y a des précautions à prendre en les détellant. Pour *dételler* un cheval de trait, s'il eſt en cheville, c'eſt-à-dire, s'il eſt devant le limonier, on ôte les traits qui tiennent au limon par le moyen de deux atteloires, puis on jette le bout de chaque trait ſur le dos du cheval, crainte qu'ils ne traînent à terre : ſi c'eſt un limonier, qu'il faille dételler, on commence par décrocher les chaînons, qui tiennent à une groſſe boucle de fer paſſée dans le limon, & arrêtée par une patteloire; puis on fait avancer le limonier, qui pour lors n'eſt plus arrêté, en faiſant gliſſer les anneaux de la ſurſelle, dans leſquels les limons de la charrette ſont paſſés, ou bien en levant cette ſurſelle au-deſſus de la ſelle, ſans ôter les anneaux des limons. On *dételle* les bœufs en déliant le joug, qui les tient attachés à la charrue ou à la charrette.

DETERIORER. V. *Dégradation.*

DETERMINER *un cheval*, c'eſt *en terme de manege*, le faire aller en avant, quand il héſite, ou qu'il ſe retient.

DETONATION, *terme de chymie*, c'eſt la même choſe que fulmination, inflammation ſubite & avec bruit qui arrive à la poudre fulminante, ou au ſalpêtre mêlé avec une matiere ſulfureuſe & mis au feu, comme lorſqu'on fixe le nitre par le charbon.

DETOUPILLONNER, c'eſt ôter & couper les petites branches inutiles d'un oranger pour ne conſerver que les plus belles & les mieux ſituées pour la figure de l'arbre, afin qu'elles reçoivent ſeules toute la nourriture de l'arbre, qui ſe partageroit en pluſieurs, ſi l'on n'avoit pas ſoin de les détoupillonner.

DETOURNER, *en terme de commerce*; ſe dit d'un marchand négociant ou banquier qui cache ſes effets & les dépoſe en main ſûres, pour les mettre à l'abri de ſes créanciers, lorſqu'il a deſſein de faire une banqueroute frauduleuſe.

DETOURNER, ſignifie, *en terme de vénerie*, découvrir par le moyen du limier, l'endroit où eſt le cerf, & le remarquer.

DETTES, ce mot renferme & comprend ce qui nous eſt dû.

On diſtingue les dettes en actives & en paſſives.

Les dettes actives ſont celles dont

il réſulte une action pour s'en faire payer.

Les dettes paſſives ſont celles que nous ſommes obligés de payer, pour raiſon de quoi notre créancier a une action à exercer contre nous.

Ainſi une même dette eſt paſſive, relativement au débiteur, & active en faveur de celui à qui il eſt dû.

On diviſe encore les dettes en mobiliaires & immobiliaires.

Les dettes mobiliaires ſont celles qui réſultent de promeſſes ou d'obligations, ſentence de condamnation, reliquat de compte, amende, réparations civiles, & généralement toutes celles qui ne donnent action que pour demander une choſe mobiliaire.

Les dettes immobiliaires ſont les rentes foncieres, les conſtituées, (où elles ſont réputées immeubles) & même les promeſſes de paſſer contrat de conſtitution, enfin toute dette qui a pour objet le recouvrement d'un immeuble, ou quelque choſe réputé tel.

On diviſe enfin les dettes en chirographaires, en hypothécaires, & en privilégiées.

Les dettes chirographaires ſont celles qui réſultent de titres qui n'emportent point d'hypotheque, ou qui s'exercent ſur les meubles & effets mobiliers du débiteur.

Les hypothécaires ſont celles qui deſcendent d'actes authentiques, & auxquelles les immeubles ſont particulierement affectés.

Les privilégiées ſont celles qui produiſent une préférence en faveur des créanciers, & par le moyen deſquelles ils touchent ce qui leur eſt dû, avant que d'autres créanciers puiſſent rien recevoir.

Les différens, effets & les priviléges que les dettes produiſent, ne ſe diſtinguent qu'entre créanciers. Le débiteur ne peut pas les renvoyer à ſe pourvoir ſur certains biens, plutôt que ſur d'autres, comme le peut un creancier qui diſcute la créance d'un autre créancier.

De même tous les biens dont la ſucceſſion eſt compoſée, ſont affectés à toutes les dettes, & les héritiers ne peuvent pas exiger du créancier, qu'il s'adreſſe à une eſpece de biens plutôt qu'à une autre.

DEVANT; en terme de chaſſe, *prendre les devants*; c'eſt, quand on a rencontré le cerf, ſe porter à la ſource de ſes voies, & au-delà pour le ſuivre, & remarquer de bout en bout, afin de s'en aſſurer.

DEVIDER, *terme de manege*. Un cheval *devide*, lorſqu'en maniant ſur ſes voltes, ſes épaules vont trop vîte, & que la croupe ne ſuit pas à proportion, de maniere qu'il ne marque qu'une piſte. Ceci arrive par la réſiſtance que fait le cheval en ſe défendant contre les talons, ou parce que le cavalier hâte trop la main.

DEUIL; ce ſont les habits & équipages de deuil que les héritiers du défunt mari ſont obligés de donner à la veuve, ſuivant ſon état & ſa condition.

La veuve doit pleurer ſon mari; c'eſt ſur la ſucceſſion de ce dernier que ſe prend le deuil.

Il lui eſt accordé, ſoit qu'elle accepte, ou qu'elle renonce à la communauté; c'eſt une dette de la ſucceſſion du mari.

La ſomme qui lui eſt accordée pour raiſon de ce, eſt arbitraire; elle ſe fixe quelquefois à une année du douaire, ou à la moitié, ou bien au tiers; le tout, ſelon les circonſtances: ce qui eſt laiſſé à la volonté du juge.

Si le mari, depuis le mariage, étoit parvenu à un état beaucoup plus conſidérable, que celui qu'il

avoit lors du mariage, une année de douaire ne doit pas ſervir de régle ; & en ce cas, on accorde à la veuve une ſomme plus forte pour ſon deuil.

En effet, en ce cas, le deuil doit être fixé, ſuivant l'état de la veuve, lors de la diſſolution de la communauté : il doit donc excéder une année du douaire qui pourroît être très-modique, à cauſe de la médiocrité de fortune des mari & femme, à l'époque de leur mariage.

Voilà l'opération qui ſe fait à cet égard : la veuve ſe remplit de ſon deuil, en couchant en dépenſe dans ſon compte de communauté ce que le juge lui a adjugé pour ſon deuil : elle fait cette dépenſe en totalité aux héritiers de ſon mari oyants compte de communauté, parce que ce n'eſt pas la communauté qui la doit, mais bien la ſucceſſion du mari.

Si le deuil n'a pas été réglé par le juge, elle peut, pour raiſon de ce, mettre une ſomme en dépenſe dans ſon compte, ſauf aux héritiers à l'accorder ou la conteſter, ce qui s'arbitre en ce cas, conformement à ce qui vient d'être obſervé.

S'ils la conteſtent, c'eſt un débat ſur le compte qui ſe juge ſur les autres débats, s'il y en a.

Les veuves portent le deuil de leur mari, pendant un an ; c'eſt ce qu'on appelle l'*année de viduité*, pendant laquelle une veuve doit s'abſtenir de paſſer à un ſecond mariage, par reſpect pour la mémoire de ſon mari.

Les loix romaines veulent qu'une femme qui ſe rémarie dans l'année du deuil, ſoit privée, tant de la propriété, que de l'uſufruit des avantages qu'elle tient de la libéralité de ſon mari.

Ainſi, en pays de droit écrit, on punit de cette peine les femmes qui ſe livrent entre les bras de nouveaux époux, dans un tems où la memoire du premier mari ne devroit leur laiſſer que l'uſage des larmes & de la douleur, & qui, pour ſatisfaire leur incontinence, s'expoſent au hazard de confondre le ſang de leurs enfans, & l'ordre de leur naiſſance. Voyez *Ferriere*, ſur l'article 279 de la coutume de Paris, au ſujet des peines dont ſont punies les veuves, en pays de droit écrit, lorſqu'elles ſe remarient dans l'an du deuil.

En pays de coutume, l'année de viduité n'eſt que de bienſéance ; ainſi la veuve qui ſe remarie dans le cours de cette année, n'eſt privée que de la ſomme qu'elle auroit pu demander pour ſon deuil.

DIABLE *de mer*, oiſeau aquatique, appellé en Normandie, *macreuſe*, dont le plumage eſt entiérement noir, à l'exception d'une tache blanche ſur la tête. Voyez *Macreuſe*.

DIABLE *des Palotuviers*, corbeau aquatique de l'iſle de Caïenne.

DIABLES, ou DIABLOTINS, oiſeaux de paſſage qu'on voit à la Guadeloupe & à la Dominique, qui paroiſſent au mois de Septembre, & s'en vont au mois de Mai. Ils ont le plumage noir, les aîles fortes, les jambes courtes, les pieds comme les renards, mais garnis de fortes & longues griffes, le bec long d'un pouce & demi, courbé, pointu, extrêmement dur & fort, de grands yeux qui ne leur ſervent que la nuit, ne pouvant ſupporter la lumiere le jour, ni diſtinguer les objets : ils repairent dans des trous, comme des lapins, & vivent de poiſſon qu'ils vont prendre la nuit à la mer.

Les pêcheurs des côtes d'Amérique prennent quelquefois un monſtre qu'ils appellent *diable de mer* ; il eſt long de quatre pieds, gros à

proportion, & porte une boſſe ſur le dos, couverte d'aiguillons ſemblables à ceux du hériſſon.

Il y en a un autre qui n'eſt pas moins hideux, mais d'une figure différente & plus petite.

DIABLOTINS, paſtille de chocolat, couverte de petites dragées de nompareille.

DIACHYLON, nom donné, en pharmacie, à pluſieurs emplâtres. Le *diachylon blanc* & *ſimple*, compoſé d'huile commune de litharge d'or, de mucilages tirés de la racine d'althæa & des ſemences de lin & de fénugrec, amollit, digere, mûrit & réſout.

Le *diachylon*, appellé *ireatum*, eſt la maſſe du précédent, avec laquelle, ſur une livre, on mêle une once de poudre d'iris de Florence. Il digere, inciſe, mûrit avec plus de force que le premier.

Le grand *diachylon*, compoſé de litharge d'or, d'huile d'iris, de camomille & d'aneth, de térébenthine, de réſine de pin, de cire jaune, de mucilages de lin & de fénugrec, de figues récentes, de raiſins de Damas, d'ichthyocolle, de ſucs d'iris, de ſcille & d'œſype, amollit les ſquirrhes, réſout les enflures.

Le *diachylon gommé* n'eſt autre choſe que la maſſe du grand *diachylon*, auquel on ajoûte gomme ammoniac, *galbanum* & *ſagapenum*, fondue avec du vin, coulées & cuites juſqu'à l'épaiſſeur du miel digéré, cuit, mûrit & reſout, & eſt le *diachylon* le plus puiſſant.

DIALTHŒA, en pharmacie, onguent compoſé de mucilages, de la racine d'althæa, de ceux des ſemences de lin, de fénugrec & de ſcille, où il entre de l'huile commune, la térébenthine, le galbanum, la gomme & le lierre. Il ramollit, humecte, réſout, appaiſe les douleurs de côté, amollit les duretés, fortifie les nerfs. On en frotte les parties malades.

DIAMANT, la plus dure, la plus brillante & la plus précieuſe de toutes les pierres. Trois choſes font eſtimer le diamant, ſon éclat & ſon luſtre, qu'on nomme *ſon eau*, ſon poids ou ſa grandeur, & ſa dureté. La couleur la plus parfaite eſt le blanc. Un *diamant* glaceux, ſourd, rempli de ſable rouge ou tirant ſur l'azur & le jaune, n'eſt pas eſtimé. La terre où viennent les *diamans* eſt ſablonneuſe. On juge de leur prix par leur poids, qui eſt meſuré par des carats, dont chacun peſe quatre grains. La plus belle mine des *diamans* eſt à Golconde, dans les terres du grand Mogol. Le *diamantaire* eſt l'ouvrier qui le travaille, & celui qui en fait trafic.

DIAMANT, petit inſtrument des vitriers, au bout duquel il y a une pointe de diamant, avec lequel ils coupent le verre.

DIAMETRE, en géometrie, ligne qui paſſe par le centre d'un cercle, aboutit à la circonférence, & le coupe en deux parties égales.

DIAPALME, emplâtre deſſicative, compoſée d'huile commune, de graiſſe de porc, de litharge d'or préparée. Elle eſt propre pour deſſécher, réſoudre, déterger & cicatriſer. C'eſt l'emplâtre la plus uſitée pour les plaies & pour les ulceres. Elle tire ſon nom du bois de palmier, dont eſt faite l'eſpatule qui ſert à agiter cet onguent pendant qu'il cuit.

DIAPRÉ ou DIAPRÉE; nom donné à pluſieurs eſpeces de prunes. Il y a entr'autres, la *diaprée violette*, & les *diaprées* ont la chair vereuſe.

DICTAME, ou DICTAMNE; nom donné à quelques plantes. La

premiere eſt le *dictame* de Crete, ainſi nommé, parce qu'il croît dans l'Iſle de Crete & de Candie. Il jette quantité de tiges entaſſées & couvertes d'un coton fort blanc & fort touffu, de même que ſes feuilles, qui ſont rondes & épaiſſes; ſes fleurs ſont d'une couleur tirant ſur le pourpre & ſemblables aux violettes, mais d'un violet plus clair. Elles paroiſſent dans le ſommet des tiges. La ſemence ſe trouve dans le calice de la fleur, lorſqu'elle eſt paſſée. Le *dictame* de Crete a les mêmes vertus que le pouliot; mais il eſt plus efficace. On s'en ſert pour provoquer les mois des femmes. Le *dictame* ſe perpétue de graines qu'on ſeme ſur couche à claire-voie. Il vient auſſi de plan enraciné. Cette plante ſe met dans des plattes-bandes. Il faut avoir ſoin de l'arroſer dans les grandes chaleurs.

La ſeconde eſt le *faux dictame*, ou le *dictame bâtard* dont il y a pluſieurs eſpeces; celle qu'on appelle *pſeudo-dictamus verticillatus inodoratus*, pouſſe des verges qui ſont en plus grand nombre, plus hautes & plus blanches que celles du marrube. Ses feuilles ſont auſſi plus rondes & plus petites, ſemblables au *dictame de Crete*, cotonnées, moins épaiſſes, d'une odeur foible & qui n'eſt point déſagréable. Ses fleurs ſont d'une couleur tirant ſur le pourpre, & rangées par étages ſur les feuilles. Les vertus du *faux dictame* ſont les mêmes que celles du vrai, mais beaucoup plus foibles.

Le *dictame blanc*, qu'on appelle auſſi *dictame commun*, ou *dictame des boutiques* eſt une plante différente des précédentes. On l'appelle *fraxinelle*. Voyez *ce mot*.

Dioſcoride & Théophraſte font mention de trois ſortes de *dictame*. Nous n'en connoiſſons que deux qui ornent particulierement nos jardins; celui de Candie & le nôtre. Ils produiſent tous deux pluſieurs petites branches menues, qui s'élevent juſqu'à deux pieds de hauteur, ou environ, revêtues de feuilles qui ſont très-bien arrangées deux à deux tout autour. Les plus hautes produiſent, à leurs extrêmités, des panaches de fleurs: celui de Candie eſt rougeâtre, & le nôtre eſt blanc. Ils ſont d'autant plus à eſtimer, qu'ils ont une qualité merveilleuſe: car les fleurs qui ont été meurtries ou bleſſées ſur le pied, quoique ſans odeur, pour peu qu'on les faſſe toucher au pied. Il leur communique la ſenteur qu'il exhale, & qui pour être forte, n'en eſt pas moins agréable. Le *dictame* demande une culture ordinaire.

DIDEAUX, ſorte de grands filets ſuſpendus aux arches des ponts & aux pertuis des moulins, pour y arrêter tout ce qui y paſſe, & que l'eau y charrie. Ces filets ſervent auſſi à la pêche du poiſſon. On met ordinairement au fond du *dideau*, des bires ou naſſes d'oſier dans les tems ordinaires, & ſeulement des ſacs ou chauſſes des filets dans la ſaiſon de la fraie. L'ordonnance de 1689, ſur le fait des eaux & forêts, régle les moules des ſacs & des chauſſes, à la diſtance des verges, des bires & des naſſes d'oſier. Voyez *Pêcheur*.

DIDRAGME, piéces de monnoies des anciens Grecs, qui péſoit deux dragmes, double dragme. Chez les Hébreux, le didragme étoit le demi-ſicle, & peſoit deux dragmes attiques. *Voyez Dragme*.

DIETE, régime de vivre, abſtinence que l'on fait pour la conſervation de ſa ſanté. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

DIFINITIF, ou DEFINITIF, *en terme de manufacture de laine*,

ſe dit, chez les tondeurs de draps, du tuilage des étoffes, c'eſt-à-dire, de la derniere façon qu'ils y donnent, après qu'elles ont été entiérement tondues, rangées & couchées avec le cardinal & la broſſe. Cette derniere façon eſt appellée *tuilage définitif*, parce que c'eſt la fin de leur ouvrage.

DIGESTIF, eſpece d'onguent, qui prépare à la ſuppuration. Voy. le *Dictionnaire de ſanté.*

DIGESTION, action que fait l'eſtomac pour digérer les viandes. Voyez le même ouvrage.

DIGITALE, plante dont la fleur repréſente un doigtier, & dont il y a pluſieurs eſpeces, qui diffèrent par leurs feuilles & par leurs fleurs. La *digitale* croit dans les pays froids; on la dit bonne pour les écrouelles, & l'on aſſure qu'elle eſt vomitive & purgative; on s'en ſert encore pour l'épilepſie. On range parmi les *digitales*, la *gratiole*, autre plante purgative & vomitive. Toutes les eſpeces de digitales veulent être plantées en terre graſſe, & bien expoſées au ſoleil. On les multiplie de ſemences de plant enraciné. Les eſpeces étrangeres craignent le ſoleil.

DIGUE, ouvrage de faſcines, charpente ou maçonnerie, qu'on oppoſe à l'entrée ou au cours des eaux. Sans les digues de Hollande, elle ſeroit innondée.

DILATOIRE, *en terme de palais*, eſt une exception propoſée à l'effet d'avoir un délai pour défendre à la demande contre ſoi formée, ſuivant les différens cas.

DILIGENCES: ce ſont de certaines commodités de bateaux ou de caroſſes bien attelés, qui vont en moins de tems que les autres, dans des villes de grand commerce. Telle eſt la diligence de Paris à Lyon. Ces voitures ſont très-commodes dans le négoce, ſoit pour les marchandiſes ſoit pour les marchands.

DILIGENCES, *en terme de palais*, ſont les pourſuites néceſſaires à faire dans les procès pour ſe faire payer de quelques ſommes, ou ſe maintenir dans quelque droit.

DILIGENCES, en fait de commerce, s'entend des prôtêts que l'on eſt obligé de faire, faute d'acceptation, ou faute de payement d'une lettre de change pour aſſurer ſon recours ſur le tireur ou endoſſeur, ou pour faire payer l'accepteur.... On fait auſſi des *diligences* pour des billets de change, mais ce ne ſont que de ſimples *ſommations*, & non des *protêts*. Conſultez le *Parfait Négociant* de M. Savary, & voyez *Protêt*.

DILIGENTE; nom donné par les fleuriſtes à une tulipe printanniere rouge, colombin & blanc de lait.

DIME, ou DIXME; dixieme partie des fruits d'un héritage, différente, ſuivant l'uſage des lieux. En bien des endroits, on ne paye que la douzieme ou treizieme gerbe.

L'uſage de payer la dîme eſt fort ancien. Abraham la paya à Melchiſedech.

Il y a une *dîme* royale, ou ſeigneuriale, appellée en quelques endroits *champart*; la *dîme eccléſiaſtique*, dûe naturellement aux curés, & depuis aliénée à d'autres perſonnes, comme à des moines, à des abbés, qui ſont les gros décimateurs, & payent une penſion de trois cents livres au curé, qui a outre cela les menues dîmes & les novales.

Les *dîmes inféodées* ſont celles qui ſont aliénées aux ſeigneurs eccleſiaſtiques, ou temporels, & qui ſont unies à leur fief & poſſédées

comme biens profanes. Elle ſont de la connoiſſance du juge ſéculier.

Les *groſſes dîmes* ſont celles des gros fruits, comme bleds, foins vins, lainages, &c. Les *menues dîmes* ou *dîmes vertes*, ſont celles qui ſe recueillent dans les jardins clos & cloſeaux, comme pois, féves & autres légumes. Il y a la dîme des veaux, cochons, agneaux, qu'on appelle *dîmes inſolites*. Les *dîmes novales*, ſont celles des terres nouvellement défrichées. Voyez *Décimateur*.

DIMENSION, en arithmetique & en algébre, eſt le nombre de dégrés auxquels une fraction eſt élevée par la multiplication, ou réduite ou abaiſſée par la diviſion.

DIMER. On dîme, à la dixieme, à la treizieme, à la vingtieme gerbe, & à quatre gerbes par arpent; & *dîmerie* eſt l'étendue du territoire ſur lequel on a droit de dîmer. Le *dîmeur* eſt le fermier qui leve la dîme, & le *dimier* eſt le fermier qui court la dîme, qui la compte & la recueille.

DIMINUTIONS, en terme de palais, *mettre des diminutions* ſur une déclaration, pour dire, y mettre ſes débats ſur chaque article, qu'on veut diminuer avant que le tiers les taxe.

DINANDERIE: on entend par ce mot, marchandiſe de cuivre jaune, comme poëlons, chauderons, platines, chenêts de cuivre, &c. Ceux qui fabriquent ces ſortes d'ouvrages s'apellent *dinandiers*; ce ſont les chauderonniers. Les maîtres de la communauté des chauderonniers de Paris, ſont appellés, dans leurs ſtatuts & lettres-patentes du roi, *maîtres-marchands du métier de chauderonnerie, batterie & dinanderie.*

La dinanderie prend ſon nom de Dinant, ville du pays de Liége, rendue riche & fameuſe par la grande quantité de chauderonnerie qui s'y fabrique, & les grands envois qu'il s'en fait dans toutes les parties de l'Europe: il en vient beaucoup à Paris.

DINAR *en Perſe*, ſignifie, tantôt toutes ſortes d'eſpeces d'or, tantôt une petite monnoie de compte, qui vaut un denier..... *Dinarchenay* eſt le poids ou la valeur de l'ecu, ou ducat d'or; & *dinar biſti* eſt la monnoie de compte, dont ſe ſervent les négocians & banquiers perſans: il vaut *dix dinars* ſimples. Le *toman*, auſſi monnoie de compte, vaut mille *dinars biſti* & dix mille *dinars ſimples*.

DINDE, *Coq d'Inde*, gros oiſeau qui nous a été apporté des Indes occidentales, & auſſi domeſtique que le coq. Quoique le coq d'Inde aime les pays chauds, il peut cependant aſſez bien ſupporter les pays froids, dès qu'il devient grand, & qu'il y eſt accoutumé; mais il n'en eſt pas de même de ſes petits, qui ſont très-délicats, & qu'on ne peut élever qu'avec beaucoup de ſoin & d'attention.

Les dindes & les dindons donnent de la peine à les élever, étant plus ſuſceptibles au froid que les poulets; mais avec les ſoins qu'on prend, on en vient à bout. On donne à une poule d'Inde quinze œufs, la premiere fois qu'elle veut couver, à cauſe du froid qui n'eſt pas tout-à-fait paſſé; & dix-huit, lorſqu'on la met couver une ſeconde fois, qui eſt le mois de Juillet. Les œufs ſont un mois à éclorre; pendant ce tems, on ne doit pas laiſſer manquer de nourriture les couveuſes. Il faut les lever doucement de deſſus leurs œufs pour les faire manger & boire, car ces animaux ſont quelquefois ſi échauffés à couver, qu'ils

ſe

ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim, quand même ils auroient de la nourriture devant eux, ſi on ne les obligeoit de manger. Ce ſoin que l'on prend, les ſollicite à ſe vuider, ce qui les ſoulage beaucoup dans leur emploi.

Quand les *dindons* ſont éclos, comme le froid eſt leur ennemi & les fait mourir, il faut leur choiſir un lieu chaud pour les élever. Quand ils ſont devenus un peu forts, on leur donne la liberté de ſe promener dans la cour, pour y jouir de la chaleur du ſoleil, qui eſt la ſeule qui fortifie le plus. On ne doit pas, dans les commencemens, les faire ſortir, quand on voit le tems diſpoſé à la pluie, car il n'y a rien qui les morfonde davantage, & qui les faſſe plutôt mourir.

Les poulets d'*Inde* doivent être maniés doucement, lorſqu'on eſt obligé, incontinent après qu'ils ſont éclos, de les ôter de deſſous leurs meres, ou de les y remettre, car dans les moindres mouvemens qu'elles font, elles ſont fort ſujettes d'en écraſer ſous leurs pieds.

Lorſque les poulets d'*Inde* ſont hors de la coque, il leur faut donner des blancs d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchés bien menu, mais non pas le jaune.

Enſuite on leur donne pendant quinze jours, des blancs d'œufs durs hachés bien menu, avec des orties & du fromage blanc.

Au bout de ces quinze jours, pendant un mois, des orties hachées avec la farine d'orge & du pain de noix. Quand les poulets d'*Inde* ſont parvenus à une certaine groſſeur, & qu'ils ſont forts, on les nourrit d'orties hachées groſſiérement, & mêlées ſeulement avec du ſon. On leur hâche auſſi, par gros morceaux, les fruits pourris, ou ceux que le vent abat. Cette ſorte de nourriture les tient en bonne chair; on leur continue cette même nourriture.

Quand les poulets d'*Inde* ne ſe ſoucient plus de leur mere, on ſonge à leur donner une perſonne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on ſeroit obligé de leur donner à la maiſon. Il faut, autant qu'il eſt poſſible, qu'un dindonnier ſoit d'un tempérament à réſiſter aux injures du tems, qu'il ſoit alerte, matineux & vigilant. Son devoir eſt d'empêcher les *dindons* de s'égarer, & de devenir la proie du renard ou du loup, d'être exact à vérifier tous les ſoirs ou tous les matins le nombre de ſes *dindons*, de les examiner, & de voir s'il n'y en a point quelqu'un de malade, afin d'y apporter le reméde qui convient.

Le matin, ſi-tôt que le ſoleil eſt levé, on fait partir le dindonnier auquel on recommande fortement de ne point quitter ſon troupeau, & de le conduire, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, afin que la diverſité des pâturages reveille l'appetit de ces animaux, & les faſſe croître plutôt.

Sur les dix heures du matin, il remene le troupeau juſqu'après midi, qu'il retourne au pâturage. Le ſoir, le dindonnier conduit ſes *dindes* devant lui pour les mettre dans le poulailler: mais avant que de les y enfermer, il obſervera ſoigneuſement de leur jetter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

On ſépare les *dindons* malades d'avec ceux qui ſe portent bien, & on les laiſſe ſéparés, juſqu'à ce qu'ils mangent de bon appétit; ſans cela, ils communiqueroient facilement le mal aux autres.

La ciguë eſt très-dangereuſe pour les *dindons* ; il n'y a point de meilleur reméde pour les guérir de ce poiſon, quand ils en ont mangé, que de leur faire avaler de l'huile d'olives.

On connoit qu'un *dindon* a la fiévre, quand il a les plumes de l'aile groſſes & enflées. On lui tire ces plumes ; & en même-tems on lui donne du vin avec de la mie de pain de froment trempée. On leur fait boire de l'eau de forge ſur du mâche-fer de maréchal ; il faut encore hâcher dans leur manger, pour quatre poulets, une demi-poignée de petit capillaire, appellé *ſauve-vie*, & autant de l'herbe nommée *armoiſe*. Les *dindons* ſont ſujets à avoir une veſſie ſous la langue & ſous le croupion, on leur perce avec une épingle. Ils ont encore les ourles ; c'eſt une maladie qui leur enfle la tête, ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, on la leur lave avec de l'eau de forge.

Il faut tenir les petits *dindons* à l'ombre, juſqu'à ce qu'ils aient deux mois, parce que l'ardeur du ſoleil les tue, & le lieu où ils ſont doit être net, on leur donne ſouvent à boire, & de la plus belle eau, dans un vaſe propre.

On engraiſſe les *dindons* dans des muids, & on leur donne trois à quatre fois le jour des boulettes groſſes comme de petites noix d'une pâte compoſée avec des feuilles d'orties hâchées, du ſon & des œufs durs.

Les *dindons*, ſur-tout les dindonneaux, s'apprêtent, en cuiſine, de bien des manières. On les ſert rôtis avec une ſauſſe à robert, à la daube & en pâtés, & farcis.

Il eſt avantageux que les œufs de *dinde* ne ſoient pas aſſez communs pour en faire ſa nourriture ordinaire, car l'on prétend qu'ils ſont mal-ſains & qu'ils donnent la gravelle.

La chair de la *dinde* eſt plus délicate que celle du *dinde* ; un *dindon* jeune, tendre, gras, bien nourri eſt un bon manger. Quand il eſt un peu vieux, ſa chair eſt dure, coriace & difficile à digérer. Le dindon convient à toutes ſortes d'âges & de tempérament.

DING, ſignifie, chez les Siamois, toutes ſortes de poids. Ils n'en ont guères que leur monnoie même, qui eſt l'argent ; l'or n'y ayant pas cours comme eſpece. Il s'y vend & s'achette comme marchandiſe, & vaut douze fois l'argent.

DIPLOME : c'eſt la même choſe que *chartre*. Ce nom eſt en uſage depuis l'ouvrage du P. Mabillon, pour connoître l'âge des *diplomes*, & diſtinguer les vrais d'avec les faux.

DIPSAS, ou DIPSADE, eſpece de vipere qui ſe trouve dans les lieux maritimes, marquetée de taches rouſſes & noires, qui a la tête fort petite, dont la morſure dangereuſe engendre une altération ſi grande, qu'il n'eſt pas poſſible de déſalterer ceux qui en ſont mordus, quoiqu'ils ne rendent point d'eau, ni par la bouche, ni par l'urine, ni par les ſueurs. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Voyez le *Dictionnaire univerſel* des animaux.

DIRECTEUR ; celui qui préſide à une aſſemblée, ou qui dirige ou conduit une affaire. Les principaux, dont les fonctions regardent le négoce & les négocians, ſont les *directeurs* des compagnies & des chambres de commerce, les *directeurs* de cinq groſſes fermes, ceux des aides & des gabelles, les *directeurs* des créanciers dans les déconfitures & faillites des négocians. Il y a auſſi, à la douane de Paris, un *directeur* général des comptes, à qui ſont remis tous

les comptes des *directeurs* généraux pour en faire l'examen, & les mettre en état d'être arrêtés par ceux des fermiers généraux, qui ſont chargés de cette partie de la régie de la ferme.

DIRECTION, *en terme de palais*, eſt une aſſemblée de pluſieurs créanciers faite pour éviter les frais de juſtice, qui ſe font en la diſcuſſion des terres ou autres biens fonds du débiteur. *Conſeil de direction*, eſt une aſſemblée de quelques commiſſaires nommés par le roi pour le réglement & la conduite de ſes finances.

DIRECTION, dans le commerce, eſt avoir le gouvernement d'une manufacture ou d'un magaſin. *Direction*, eſt auſſi l'étendue du département d'un directeur. La *direction* de Caën eſt une des plus grandes dans la ferme.

DIRECTION *dans les gabelles*, eſt un certain nombre de greniers à-ſel, de dépôts & de controlles, réunis ſous une même régie, & qui dépendent d'une même chambre. Ces *directions* ſont au nombre de dix-ſept, ſçavoir, Paris, Soiſſons, Abbéville, Saint-Quentin, Châlons, Troyes, Orléans, Tours, Anjou, Laval, le Mans, Berry, Moulins, Rouen, Caën, Alençon & Dijon.

DIRHEM, en Perſan, ſignifie argent conſidéré comme eſpeces courantes. Les eſpeces de monnoie qui ſe fabriquent en Perſe ſont le chaye, le mamouds & l'abaſſi.

DISCOMPTE. Voy. *Excompte*.

DISCREDIT : terme oppoſé à celui de *crédit*, qui ſignifie la faveur que les billets de commerce, tant publics que particuliers, ont quelquefois coutume de prendre ſubitement, ſuivant les conjonctures dans le négoce que les marchands & banquiers en font entr'eux ; ainſi, *diſcrédit* eſt la perte ou diminution du crédit que quelque choſe avoit auparavant. Quand les actions ſont tombées, on dit *diſcrédit des actions* ; & quand les billets de banque ſont tombés ſur la place, on dit, *diſcrédit des billets de banque*.

DISCUSSION, examen exact & *en détail* d'une choſe. Faire la *diſcuſſion* d'un débiteur ; c'eſt faire la perquiſition & découverte, & enſuite la vente en juſtice de tous ſes biens, meubles & immeubles, pour être payé de ce qu'il doit. Une caution n'eſt point tenue de payer, qu'on n'ait fait la diſcuſſion des biens du principal débiteur, à moins qu'elle n'ait renoncé à ce privilége par ſon acte de cautionnement.

DISPONIBLE, *en terme de palais*, ſe dit des biens dont on peut diſpoſer librement par teſtament, ou d'une autre maniere. Suivant la coutume de Paris, les quatres quints des propres ne ſont pas *diſponibles*.

DISPOSER, *en terme de négociant* ; c'eſt donner en payement, vendre, abandonner, negocier, placer, ſe défaire de quelque choſe.

DISPOSER, en parlant de teſtament ; on ne peut *diſpoſer* à Paris, que de ſes meubles & acquêts, & du quint de ſes propres. Un mineur, un interdit, un furieux ne *diſpoſe* pas de ſes biens.

DISPOSITIF, ſe dit de la partie d'un jugement, d'une ſentence ou arrêt, qui contient ce que le juge a ordonné.

La *diſpoſition* eſt l'aliénation, ſoit par vente ou par quelque autre acte que ce ſoit. La donation eſt une *diſpoſition* entre-vifs : les legs, une *diſpoſition* teſtamentaire. *Diſpoſition* s'entend auſſi de la déciſion & du contenu des loix & des ordonnances qui diſpoſent

des choſes, comme il leur plaît, & qu'on eſt obligé de ſuivre.

DISQUE, *en terme de botanique*, ſe dit de la partie de la fleur radiée, qui en occupe le centre : on l'appelle auſſi le *baſſin*.

DISSECTION *des viandes*; l'art de couper proprement les viandes, eſt une choſe ſi néceſſaire, que nous allons en parler en faveur de ceux qui ſont obligés de ſervir à table.

La culotte de bœuf bouilli & rôti, ſe coupe en travers, & dans le milieu. La viande qui eſt auprès des os & de la queue, eſt la plus fine.

La charbonnée ſe coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine ſe coupe près du tendron & en travers.

Le paleron, comme la charbonnée.

Pour l'aloyau, après avoir ôté une peau dure & nerveuſe, qui ſe trouve au-deſſus du filet, on coupe le filet par tranches minces & en travers. La viande qui eſt de l'autre côté de l'os, ſe coupe de même.

La tranche & le gîte ſe coupent en travers.

Toutes les langues, ainſi que celles de bœuf, ſe coupent en travers & par tranches : du côté du gros bout, ſont les morceaux les plus tendres.

Le trumeau, dont la chair eſt pleine de cartillages, & courte, doit être bien cuit, & ſe ſert à la cuiller.

Le ros-biff & le gigot de mouton ſe coupent en travers, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches, ſe trouve du côté du nerf que l'on appelle la *ſous noix extérieure*; le côté de la queue ſur la croupe, ſe coupe par aiguillettes, & ſe ſert pour un morceau délicat.

Le carré ſe ſert par côtelettes; l'épaule ſe coupe par tranches deſſus & deſſous.

La poitrine, après avoir enlevé la peau, qui eſt ſur les tendrons, ſe coupe par côtes, en prenant les endroits où le couteau ne réſiſte pas, en tirant du côté des tendrons. Le chevreau & l'agneau ſe diſſequent de la même façon.

On coupe le filet de la longe de veau par petites tranches en travers, & enſuite le rognon par morceaux, pour ſervir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon, dans l'interieur de la longe, ſe trouve un petit filet très-delicat.

Le quaſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os; les jointures en ſont marquées.

Dans le cuiſſeau rôti, il n'y a que les noix de tendres; celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine, après avoir découvert les tendrons d'une peau charnue, qui les couvre, ſe coupe en travers, pour ſéparer les côtes d'avec les tendrons, ce qu'on fait aiſément en prenant l'endroit du côté du tendron, où le côté ne réſiſte pas, & enſuite on coupe par petits morceaux.

Le carré ſe coupe par côtelettes, en prenant bien le point, ou en filet, comme la longe.

L'épaule ſe coupe deſſus & deſſous, par tranches : au-deſſous de l'épaule, ſur la gauche, ſe trouve une petite noix envelloppée de graiſſe, que l'on ſert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau, les morceaux les plus eſtimés ſont les yeux, les oreilles, la cervelle; on coupe enſuite la langue par morceaux, enſuite les bajoues.

Le chevreuil & le dain ſe ſervent & ſe coupent comme le veau.

La hure de cochon ſe coupe du

côté des oreilles jusques aux abajoues, & le chignon se sert après par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras. Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

D'un marcassin & d'un cochon de lait, on coupe la tête, les deux oreilles, la tête séparée en deux; ensuite on coupe l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite. On leve ensuite la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtes, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats; l'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes, qui y est attaché, se sert par petits morceaux.

Les morceaux les plus honnêtes à servir dans le gibier & la volaille, sont les aîles, ensuite les blancs, pour la volaille rôtie; pour celle qui est bouillie, les cuisses se présentent les premieres.

La dissection se fait en prenant l'aîle de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette. Prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aîle, qui céde aisément; vous levez ensuite la cuisse du même côté, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération se pratique de l'autre côté: vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse, & le croupion en deux. On disseque de même les poulets, les poulardes, les faisans, les perdrix, les bécasses: les morceaux les plus délicats du faisan sont les blancs de l'estomac & les cuisses; dans la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon quand il est gros, se coupe comme la viande blanche; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiseau de riviere & le canard se coupent sur l'estomac par filets: on leve ensuite les aîles, les cuisses & la carcasse.

Dans les lapreaux, le plus estimé est le filet. On commence à le fendre depuis le cou, en descendant depuis l'épine du dos. Après qu'il est levé, on le coupe par morceaux en travers. Les petits filets du dedans sont excellens.

Pour les poissons, on les ouvre; après avoir ôté l'arête du milieu, on les sert à la cuillier, avec leur sausse ou au court bouillon; la tête dans la carpe, & la hure dans le saumon, sont les plus honnêtes, ensuite le ventre.

DISTILLATION; c'est l'art qui enseigne, par le moyen du feu ou de la chaleur, à separer les parties sulfureuses, ou aqueuses de quelque matiere que ce soit. Les chymistes distinguent quatre sortes de matieres dans la composition des corps: le sel, le soufre ou l'huile, l'eau ou le phlegme, & la terre. Quelques-uns ajoûtent une cinquieme substance, à laquelle ils donnent le nom d'esprit; mais cet esprit tiré des plantes, n'est autre chose que le soufre dissous dans l'eau, & tiré des animaux, un sel détrempé dans l'eau: les sels, les soufres & le phlegme s'élevent par la force du feu; la terre seule reste au fond du vaisseau: il n'y a point de feu quelque poussé qu'il soit, qui puisse l'enlever. Le feu est le principal agent, dont on se sert pour dégager les différentes substances dont on vient de parler. Cependant le mot de *distillation* est pris quelquefois avec plus d'étendue: il s'applique non seulement aux matieres distillées par le

moyen de la chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui ſont diſtillées par le moyen de la chaleur, mais auſſi à celles ſans chaleur, comme on le pratique à l'égard de celles qui ſont diſtillées en forme de colatoire. C'eſt quand la plus pure & la plus ſincere partie de quelques eaux, ou jus liquide, eſt extraite, & ſéparée de la partie la plus limoneuſe & terreſtre, par le moyen d'un feutre ou d'une piéce de drap, en forme de languette ou de liſiere, ou de ſablon, ou de menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaiſſeaux faits de bois de lierre, ou de verre de fougere. On diſtille encore ſans chaleur, ou plutôt par froideur, quand les choſes que l'on veut diſtiller, ſont miſes en lieux froids & humides. Ainſi ſe fait l'huile de tartre, de myrre, de ſang de dragon, de loutres, &c.

Quand à la *diſtillation* par chaleur, il faut en ſçavoir les différens dégrés, afin d'accommoder à la diſtillation telle chaleur que les matieres requierent; les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de ſoleil, ou de cendres, ou de ſable menu, ou de limaillures de fer, ou de marc d'olives; les autres veulent chaleur de fiente de cheval ou des eaux bouillantes, ou de la vapeur des eaux bouillantes, ou du vin bouillant en la cave, ou de quelque écorce, ou autre choſe putrefiée.

Ainſi il y a quatre dégrés de chaleur; le premier eſt demi-tiéde, comme peut être une eau à demi-chaude, ou la vapeur d'une eau boulilante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal; le ſecond eſt un peu plus chaud, tel qu'on peut le ſouffrir, comme le ſeroit la chaleur de la cendre; le troiſieme eſt encore plus chaud, tellement qu'il peut offenſer grievement, ſi l'on n'y tient la main, comme on l'éprouve en la chaleur du ſable menu; le quatriéme eſt ſi véhément qu'on ne peut l'endurer, telle qu'eſt la chaleur de limaille de fer.

Le premier dégré eſt propre pour diſtiller les matieres ſubtiles & humides, comme les fleurs, la laitue, &c. le ſecond pour les choſes odorantes, comme le poivre, la cannelle, le gingembre, les cloux de gérofle, & pluſieurs ſimples, comme l'alvine & la ſauge; le troiſieme, pour les matieres de ſubſtances épaiſſes & pleines de ſuc, telles que les racines, le quatrieme, pour les métaux & minéraux, tels que ſont l'alun, l'arſenic, &c. Par ce moyen, de toutes les matieres, on peut extraire l'humeur aqueuſe, & diſtiller les eaux claires & limpides.

Les racines, les herbes, les fleurs & les ſémences doivent être diſtillées au tems de leur maturité; les animaux, ou leurs parties, lorſqu'ils ſont d'un âge moyen.

Les eaux diſtillées par le bain-marie, retiennent les ſaveurs, odeurs & autres qualités de matieres, dont elles ſont extraites, & ont vertu ſemblable aux plantes & matieres dont elles ſont tirées, & ſont plus agréables au goût, plus belles à la vue que le jus & les décoctions de leurs matieres: au lieu que les eaux diſtillées par l'alembic de plomb, d'étain, de cuivre ou d'autres métaux, perdent la meilleure & la plus ſubtile partie de la ſubſtance de leur matiere, qui s'évapore en l'air, & ne ſont pas de ſi grandes vertus que leurs plantes. Il y a les vaiſſeaux propres à la diſtillation des eaux, des herbes, écorches, fleurs, racines, & de toutes les autres matieres qui peuvent être diſtillées. Voyez

à ce ſujet les auteurs qui en ont traité.

La diſtillation, ſi utile pour la ſanté & pour le commerce, peut être cependant très-contraire à l'un & à l'autre, par le mauvais uſage qu'il eſt aiſé d'en faire. La *diſtillation* fournit d'excélens remédes pour la conſervation de la ſanté, & de drogues pour beaucoup de manufactures; mais elle ſert auſſi à préparer les poiſons qui tuent, & les eaux régales, qui alterent les monnoies, qui ſont comme la baſe de tout le négoce. Pour prévenir les dangereuſes ſuites d'une opération, d'ailleurs ſi néceſſaire, les ordonnances des rois, les arrêts des cours des monnoies, & les réglemens des officiers de police y ont diverſement pourvu, ſur-tout pour la ville de Paris, où il n'eſt permis à qui que ce ſoit d'avoir chez lui des fourneaux, des alambics, des cornues, des récipiens, & autres vaſes & inſtrumens propres à cette partie de la chymie, qu'il n'en ait obtenu des lettres du roi, ou une permiſſion des magiſtrats, ou enfin qu'il ne ſoit reçu maître dans la communauté des diſtillateurs. La communauté des diſtillateurs n'eſt érigée en corps de jurande, que depuis 1639; vingt-quatre articles compoſent leurs ſtatuts. Les conteſtations, qui arrivent dans ce corps, ſont portées à la cour des monnoies, à qui ſeul la connoiſſance en eſt réſervée. Les vinaigriers ſont *diſtillateurs* en eau-de-vie & eſprit de vin; c'eſt une des qualités qu'ils prennent dans leurs ſtatuts.

DISTRACTION, *en terme de palais*; action par laquelle on diſtrait. C'eſt auſſi, en matiere de dépens, l'attribution ou adjudication que demande à ſon profit le procureur de la partie, qui a gagné ſa cauſe d'une portion des deniers au payement deſquels eſt condamnée l'autre partie pour ſe payer des ſalaires qui lui ſont dûs.

DISTRIBUTION, ſe dit, au palais, des ordres des créanciers, & des procès ſur leſquels on commet des rapporteurs. La *diſtribution* des deniers entre créanciers eſt le partage qui ſe fait entre eux de la vente des biens de leurs débiteurs, qui ont été vendus par autorité de juſtice.

DISTRICT, *en juriſprudence*, ſe dit de l'étendue de la juriſdiction d'un juge.

DITO, terme étranger de quelque uſage parmi les négocians; il ſignifie *dit*, du *dit*, ou ſus *dit*.

DIVERTIR *ſes effets*, en terme de banqueroute frauduleuſe; c'eſt les mettre en lieu sûr, les détourner, les cacher, pour en frauder les créanciers, dans le deſſein de faire faillite. Ceux qui divertiſſent, quand ils ſont découverts ſont punis, ſuivant la ſévérité de l'ordonnance contre les banqueroutiers frauduleux.

DIVIS, *en terme de palais*; poſſeder une maiſon en *divis*, c'eſt-à-dire que chacun a ſon appartement ſéparé.

DIVISION *en arithmétique*, eſt une eſpece de ſouſtraction par laquelle on retranche d'un grand nombre, un autre nombre plus petit, ou égal, autant de fois qu'on le peut, c'eſt-à-dire, autant de fois qu'il y eſt compris. Il y a trois nombres dans la *diviſion*; celui qu'il faut diviſer, qui s'appelle *dividende*; celui par lequel on diviſe ce dividende qu'on appelle *diviſeur*; celui qui exprime combien de fois le *diviſeur* eſt contenu dans celui qui eſt à diviſer: il s'appelle *quotient*. Il y a pluſieurs manieres d'arranger & de diſpoſer les nombres. Les François, les Allemands, les Italiens, les Eſpagnols, les

Anglois, &c. diviſent ſuivant leurs méthodes. Toutes ſont bonnes, puiſqu'elles ſont trouver le *quotient* avec la même certitude. *Conſultez* le P. Lamy & les autres.

Par exemple, ſi l'on veut diviſer 40 par 8, il faut poſer le *dividende* qui eſt 40, & poſer le diviſeur qui eſt 8, ſous la derniere figure du nombre 40 qui eſt 0, ou zéro, en mettant une petite barre entre 40 & 8; lorſque ces deux nombres ont ont été ainſi diſpoſés, il faut dire, combien y a-t-il de fois 8 dans 40, on trouvera 5 fois, que l'on écrira au *quotient*, qui doit ſe mettre au bout de la ſomme à diviſer, en les ſéparant par une ligne perpendiculaire; puis on multipliera le *quotient* par le diviſeur; en diſant 5 fois 8 font 40, deſquels ôtez 40, reſte rien.

OPERATION.

Dividende .... 40 | 5 Quotient.
Diviſeur..... 8 |

DIVISION, *en terme de palais*: on dit que ceux qui s'obligent ſolidairement, renoncent au bénéfice de *diviſion* & de *diſcuſſion*, pour dire qu'ils veulent bien ſouffrir la contrainte, comme ſi leurs biens n'étoient point *diviſés* de ceux qu'ils contiennent. En général, *diviſion* eſt le partage qui ſe fait des biens communs entre cohéritiers, copropriétaires, entre aſſociés, entre le ſurvivant des conjoints & les héritages du prédécédé.

DIVORCE; comme il n'y a point de diſſolution de mariage en France, à moins qu'il n'y ait empêchement diriment: nous entendons, par ce mot, ſéparation de corps & de biens du mari avec la femme; le lien du mariage ſubſiſtant toujours.

DIX-HUITIEME; ce ſont des draps de laine, fabriqués en Dauphiné, en Languedoc & en Provence, ainſi nommés, parce que la chaine eſt compoſée de *dix-huit cent fils*.

DIXIEME *denier*: droit que le roi prend ſur les mines, minieres & métaux; le droit que prend l'amiral ſur les naufrages & biens vaguans de mer, & ſur les priſes faites ſur les corſaires & ſur les ennemis. Enfin le *dixieme denier* comprend toutes les dixiemes parties des revenus du prix des marchandiſes, ou d'autres choſes qui ſe levent comme impôts, ou qui ſe payent comme un droit.

DIZEAU, dans l'exploitation des bois, ſe dit des cotrets & fagots, que l'on met en tas, après qu'on les a liés & fagotés, parce qu'ils ſont ordinairement compoſés de dix piéces. *Dizeau*, ſe dit auſſi du dîmage des grains, parce que les gerbes ſe mettent en *dizeaux* dans le champ où elles ont été ſciées, c'eſt-à-dire, en tas de dix gerbes chacun, afin que celui à qui appartient la dîme, ou ſon fermier, la puiſſe plus aiſément lever.

DODINE, *en terme de cuiſine*, eſt une eſpece de ſauce délicate, faite d'ordinaire aux canards avec de l'oignon & de la graiſſe tombant du rôt, mêlée avec de la farine & du lait mêlés enſemble.

DOIGT, la plus petite des meſures de longueur, après la ligne. Le doigt contient quatre lignes, ce qui fait le tiers du pouce du roi.

DOIGTIER, petit cylindre de cuivre, ouvert par les deux bouts, dont les tailleurs, tapiſſiers, couturieres, lingeres, &c. couvrent le ſecond doigt de la main gauche pour n'être pas bleſſés par la pointe de l'aiguille. Les dames ont ordinairement des doigtiers d'or & d'argent.

DOIT, mot dont les pages à main gauche du grand livre des marchands & négocians eſt intitulé en gros caractéres ; c'eſt ce qu'ils nommment le *côté du débit*, ou des *dettes paſſives*, oppoſé à celui du *crédit* ou des *dettes actives*, qui a pour titre, cet autre mot, *Avoir*.

DOL, *en terme de palais* ; c'eſt tromperie malicieuſement inventée, & employée pour ſurprendre quelqu'un. Le dol *perſonnel* eſt un moyen de réquête civile ; le dol réel ne vicie pas une tranſaction.

DOLINCOUR : nom donné par les fleuriſtes, à une tulipe pourpre rouge & blanc.

DOLOIRE, inſtrument de tonnelier, qui a un tranchant long & fort aigu, & un manche peſant, qui lui ſert de contre-poids. Son uſage eſt pour unir les douves des vaiſſeaux à vin, à cidre & autres liqueurs, & tailler les cerceaux ; les vaiſſeaux ne ſont bien conſtruits, qu'autant que les douves en ſont bien dolées ; cela dépend de l'adreſſe du tonnelier, & de l'uſage fréquent qu'il en fait ; la *doloire* tient le milieu entre la hache & la ſerpe.

DOMCHATEAU : nom d'une tulipe violet cramoiſi, pourpre & blanc.

DOMESTIQUES ; à la ville, comme à la campagne, on n'eſt jamais bien ſervi que par ceux qui ont de la conduite & des mœurs ; c'eſt aux maîtres & maîtreſſes à en donner les premiers l'exemple. Un fermier, homme qui fait valoir ſon bien, a beſoin de valets actifs, forts, robuſtes pour le labour de ſes terres, la coupe de ſes bois, le travail des ſes granges, la culture de ſes jardins, la conduite de ſes harnois, la garde de ſes beſtiaux, &c. & des ſervantes ſages, attentives, propres à tout, qui ſçachent partager avec une maîtreſſe auſſi laborieuſe qu'elles, tous les embarras du ménage. La proſpérité, dans les maiſons, ſurtout de campagne, dépend bien autant du choix qu'on fait de bons *domeſtiques*, que de l'attention & de la vigilance des maîtres & maîtreſſes ; mais pour ſe les attacher, il faut les bien payer, en avoir ſoin en ſanté comme en maladie, & les récompenſer de tems en tems de leur conſtant & fidele attachement ; c'eſt le vrai moyen de les garder long-tems, & même juſques à la mort. On en voit qui vieilliſſent dans la ſervitude, & qui regardant le bien de leurs maîtres, comme le leur propre, en ſont devenus les *œconomes*, & en prennent autant de ſoin que s'ils en étoient les *propriétaires*. Mais qu'eſt-ce qui fait les *bons domeſtiques* ? Ce ſont les *bons maîtres*, remplis de douceur & d'humanité, & qui n'abuſent pas de la ſubordination qu'ils ont, ſur des ſerviteurs ſoumis.

DOMINOTERIE, eſpece de tapiſſerie compoſée de pluſieurs feuilles de papier, collées enſemble, de la hauteur & largeur que l'on déſire donner à chaque piéce de tapiſſerie. Un *dominotier* ou un deſſinateur habile fait un deſſein de ſimples traits ſur pluſieurs feuilles de papier. Le deſſein achevé ſe coupe en morceaux auſſi hauts & auſſi longs que les feuilles du papier que l'on a coutume d'employer en ces ſortes d'impreſſions. On grave enſuite ces ſortes de morceaux ſéparément ſur des planches de bois de poirier. Pour imprimer ces planches gravées, on ſe ſert de preſſes aſſez ſemblables à celles des imprimeurs de livres, à la réſerve que la platine n'en peut être de métal, mais ſeulement de bois,

longue d'un pied & demi, & de dix pouces de large ; les preſſes n'ont ni chaſſis ni tympans, ni friſquettes, ni cornieres, ni couplets ; on ſe ſert de l'encre & des balles des imprimeurs. Les feuilles imprimées & ſéchées, on les peint & on les rehauſſe de diverſes couleurs en détrempe ; puis on les aſſemble pour en former des piéces ; mais ces feuilles ſe vendent plus communément à la main que montées. Les ſujets repréſentés ſur ces légéres tapiſſeries, dépendent du goût & du génie du peintre. Ce ſont ordinairement des groteſques, des fleurs, des fruits, des animaux, quelques petits perſonnages.

Par le réglement de la librairie de 1688, & un nouveau arrêté au conſeil d'Etat du roi, du 28 Février 1723, les marchands dominotiers, imagiers & tapiſſiers ſont tenus de faire apporter à la chambre de la communauté des libraires & imprimeurs, les marchandiſes de leur art, qu'ils font venir des pays étrangers & des provinces du royaume, pour y être viſitées par les ſyndics & adjoints. Il leur eſt défendu d'imprimer, ni vendre aucun placard ou peintures diſſolues, & les ſyndics & adjoints des imprimeurs-libraires vont en viſite chez eux, pour voir s'ils ne contreviennent point.

DOMMAGE, *en général* eſt le tort fait à quelqu'un dans ſes biens ou dans ſon honneur, ſoit qu'il ſoit cauſé par malignité ou par cas fortuits. Voyez chez les juriſconſultes, les différentes eſpeces de dommages.

DOMPTE-VENIN, plante à laquelle on attribue pluſieurs vertus ſingulieres ; elle eſt commune à la campagne : on la met au rang des plantes alexiteres ; on l'eſtime auſſi pour l'hydropiſie : elle vient dans les montagnes & dans les lieux ſecs & pierreux.

DON ; *trois livres de don*, dans le commerce de laines à Bayonne, ce ſont trois livres que le vendeur a coutume de déduire à l'acheteur ſur le poids de chaque balle, outre le ballin & emballage.

DON, *en terme de palais*, ſignifie largeſſe, libéralité, généralement tout ce qui ſe donne gratuitement.

DONILLAGE, mauvaiſe fabrication d'étoffes de laine, qui vient de ce que le tiſſeran n'a pas employé des trêmes de la même qualité dans toute la longueur des piéces. Il y a des amendes contre les tiſſerans, qui mettent ainſi des trêmes fraîches avec des trêmes ſéches.

DONNER *dans le commerce*, ſignifie ou que la vente a été conſidérable, ou qu'elle n'a pas été bonne. En ce ſens on dit : *la vente a bien donné*, ou, *La vente a mal donné*.

DONNER *du tems*, ſe dit d'un marchand qui accorde du délai à un débiteur.

DONNER *les chiens* ; c'eſt, *en terme de vénerie*, lâcher la meute après la bête. *Donner* le cerf aux chiens ; c'eſt lancer & faire découpler les chiens ſur les voies.

DONNER *d'ordre* ; c'eſt celui qui paſſe ſon ordre ſur le dos d'une lettre de change.

DORAGE, chez les chapeliers, ſignifie couvrir une groſſe étoffe d'une plus fine pour faire paroître un chapeau plus fin par le dehors ; c'eſt une tromperie des chapeliers abſolument défendue par les réglemens.

DOREAS, mouſſeline apportée des Indes, particuliérement de bengale. Voyez *Mouſſeline*.

DORER, mettre en couleur d'or : on dore le verre, la terre,

la faïance, le cryſtal, la porcelaine, le fer, le cuivre, l'airain, le plomb. On dore le papier ſur tranche, ſur le vélin, &c. Voyez l'*Encyclopédie*, *les Arts & Métiers*, par MM. de l'academie des ſciences.

DORONIC, plante dont il y a pluſieurs eſpeces; elle a ſes fleurs radiées. L'eſpece la plus employée a ſa racine traçante, noueuſe, charnue, & qui reſſemble, en quelque maniere, par ſa figure, au corps du ſcorpion. La racine de ce *doronic* eſt recommandée par pluſieurs auteurs contre les venins, & comme un puiſſant alexitere. On a attribué la mort de Geſner le naturaliſte, à l'épreuve qu'il avoit voulu faire de cette plante ſur lui. Parmi les eſpeces de *doronic*, on en trouve une dont les racines ſont d'une douceur fade, & une autre dont les fleurs ſont beaucoup éternuer. Il y a encore une autre eſpece de *doronic*; elle a ſes feuilles approchantes de celles du plantain, mais plus jaunâtres; ſes fleurs ſont des bouquets compoſés de quantité de petites fleurs jaunes: ſa racine eſt de la groſſeur du petit doigt, nouée, ſemblable à celui du ſuc de réglisſe, & garnie de fibres longues, blanches & aſſez groſſes. Cette racine eſt bonne contre les venins, dans le vertige, les maladies malignes, & contre la morſure des bêtes venimeuſes; cependant elle tue les loups, les chiens & la plûpart des bêtes à quatre pieds.

DORURE; c'eſt l'art d'employer l'or en feuilles & l'or moulu; & de l'appliquer ſur les métaux, le marbre, les pierres, le bois & diverſes autres matieres.

Il y a la dorure à l'huile, la dorure en détrempe, & la dorure au feu.

On appelle marchands de dorure ceux qui ne vendent que des ouvrages fabriqués d'or, ou d'argent trait ou filé, comme galons, crépines, dentelle, frange, &c.

DORURE *de pâtiſſiers*; on bat enſemble des jaunes d'œufs & des blancs, comme ſi l'on vouloit faire une omelette. Pour une dorure forte & bonne, on délaye un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes; pour une dorure pâle, on ne prend que le jaune des œufs qu'il faut délayer avec un peu d'eau.

On ſe ſert d'une plume, d'une petite broſſe douce, d'un balai de plume, ou de ſoie de porc pour employer la dorure ſur la pâtiſſerie.

Si l'on ne peut pas employer d'œufs pour faire la dorure, on détrempe un peu du ſafran, ou de fleur de ſouci dans du lait; ou on ſe ſert d'œufs de brochet en carême: cette dorure eſt maigre.

Les pâtiſſiers, pour épargner les œufs, employent le miel dans leur dorure.

DOS, *en terme de manufacture de lainerie*, eſt la partie oppoſée aux liſieres, quand la piéce, ſoit de drap, de ſerge, ou autre étoffe de laine, eſt pliée en deux dans ſa longueur.

Laver à dos, ſe dit des toiſons des brebis & moutons, qu'on lave ſur le dos de l'animal, avant de les couper.

DOS *de bahut*, ou *dos d'âne*, en jardinage; c'eſt une couche ou planche élevée en forme preſque ronde pour faire écouler les eaux qui pourroient gâter les terres.

DOS *de carpe*, ſe dit auſſi, en termes de jardinage, de la maniere d'élever les terres dans les plates-bandes des parterres & qu'on deſtine à contenir des fleurs. Le *dos de carpe* a beaucoup d'agrément dans ces ſortes de piéces, dit *Liger*.

DOS *à dos*, en terme de vigneron : ce ſont des eſpeces de couches que l'on fait dans les nouveaux plants de vignes, & ſur leſquelles on ſeme des pois, des féves, ou autres menus grains.

DOSSIERE, eſt une partie du harnois du limonier de charrette, dans laquelle on engage les limons & qui paſſe par-deſſus la ſelle.

DOUANE : bureau établi pour la perception des droits d'entrées & de ſortie, impoſés ſur les marchandiſes, par l'autorité du prince, & réglés par les tarifs. Il y a en France quantité de ces bureaux; mais on n'a conſervé le nom de *douane*, qu'à celles de Paris, de Lyon & de Valence; les autres s'appellent *bureaux des cinq groſſes fermes*, ou plus ſimplement *bureaux des fermes* ou de la *ferme*.

DOUBLE, monnoie d'argent qu'on frappe à Alger ou à Tunis, qui revient, à-peu-près, à trois livres de France.

DOUBLE-FEUILLE, plante qui a beaucoup de rapport avec l'orchis; elle vient dans des endroits humides, elle eſt vulnéraire & déterſive.

DOUBLE-FLEUR, poire d'hiver groſſe, plate, qui a la queue longue & droite, la peau liſſe, colorée d'un côté, & jaune de l'autre. On en fait les meilleures & les plus belles compôtes du monde, ayant une chair moëlleuſe ſans aucune pierre, & ayant ſurtout beaucoup de jus qui prend aiſément une belle couleur au feu.

DOUBLE *de Troye*, nom d'une eſpece de pêche, nommée autrement *Madeleine rouge*.

DOUBLE piſtole, *double* louis, *double* réale, *double* ducat; ce ſont des monnoies d'or ou d'argent, ſuivant l'eſpece, qui ont deux fois la valeur des pieces ſimples.

DOUBLE, ſe dit auſſi des étoffes qui ont plus de fils, ou de portées, ou qui ſont mieux travaillées, plus frappées que d'autres étoffes du même nom & de même qualité. On dit *brocard à double broche*, *ruban double en liſſe*, *double étamine*, &c. & preſque dans le même ſens, *double biere*, *encre double*, &c.

DOUBLE *emploi*, en fait de compte, eſt une partie employée deux fois, ſoit faute d'attention ou à deſſein, pour enfler & augmenter la depenſe du compte.

DOUBLE, en fait de compte, ſe dit de la copie, ou groſſe d'un compte qu'on fournit à la perſonne à qui l'on eſt comptable.

DOUBLE *bidet* : c'eſt un cheval plus fort & plus épais qu'un ſimple bidet.

DOUBLEMENT, dans les encheres conſiſte à la moitié du prix de l'adjudication, & dans l'adjudication des fermes du roi, en neuf fois l'enchere fixée par le conſeil.

DOUBLET, fauſſe pierrerie faite d'un double cryſtal.

DOUBLEUR *de laine*, celui qui double la laine ſur le rouet.

DOUBLEUSES *de ſoie*, ce ſont des filles qui doublent la ſoie filée ſur des guindres, eſpece de rouets, pour la rendre au moulinier, qui lui donne une ſeconde façon.

DOUBLON; c'eſt une double piſtole d'Eſpagne.

DOUBLOT : on appelle ainſi, à Reims, un fil de laine double, dont on fait les liſieres des droguets.

DOUCE-AMERE; plante connue des herboriſtes, dont le ſuc efface les taches du viſage : elle pouſſe des ſarmens longs de deux à trois pieds; elle eſt chaude, fébrifuge, pulmonique, & tue les vers.

DOUCETTE ou ROUSSETTE, eſpece de chien de mer, dont la peau ſert aux ouvriers en bois, aux mêmes ouvrages où ils emploient les véritables chiens-de mer. La *doucette* ſe pêche ſur les côtes de la baſſe Normandie.

DOUCETTE, eſpece de campanule, qui vient dans les champs, & dont on mange au printems les racines en ſalade. La racine eſt blanchâtre, petite, & pouſſe quelques feuilles oblongues, arrondies par leurs extrêmités, molles & légérement dentelées ſur leurs bords; ſes tiges ſont tantôt droites, tantôt couchées, branchues, garnies de feuilles alternes, pareilles à celles du bas, mais plus étroites, & un peu friſées ſur leurs bords. Les branches & les tiges ſont terminées par des fleurs d'une ſeule pétale, fort évaſées & à cinq angles, purpurines ou bleuâtres, blanches dans leurs fonds, & ſoutenues par des calices verdâtres, évaſés, rayonnés à cinq feuilles étroites; le calice devient un fruit allongé, compoſé de quatre loges, qui contiennent une ſemence luiſante & fort menue. Toute la plante donne du lait.

DOUDOU, monnoie de cuivre qui a cours à Surate & à Pontichery, qui vaut un peu moins de deux liards.

DOUELLE, *en maçonnerie*, ſe dit d'une certaine taille de pierres qui ſervent à faire les arcs des voûtes. Le parement courbé, qui fait le ceintre de la voûte, s'appelle *douelle intérieure*, & la partie de la pierre qui lui eſt oppoſée, *douelle extérieure*.

DOUILLARD, boiſſeau en uſage à Bordeaux & dans toute la Guienne, pour meſurer le charbon de terre d'Angleterre & d'Ecoſſe.

DOUILLE, trou rond, fait à chaque outil de fer, qui ne peut ſervir ſans être emmanché.

DOUILLON: nom qu'on donne dans le Poitou & les provinces voiſines, aux laines de moindre qualité.

DOULEBSAIS, ou MALLEMOLLES, eſpece de mouſſeline, ou toile de coton blanche, claire & fine, qu'on tire des Indes orientales. La piece contient ſeize aunes & demie ſur trois quarts de large.

DOUTEUX, *en terme de monnoyeur*, ſe dit des eſpeces d'or & d'argent, dont on n'eſt pas ſûr de la bonté de l'aloi.

DOUTIS, toiles blanches de coton, aſſez groſſes, qu'on apporte des Indes orientales. La longueur des piéces eſt de quatorze aunes.

DOUVAIN & DOUVE. *Douvain* eſt le bois propre à faire des douves & des barils. Le millier de *douvain* eſt taxé à trente-cinq livres pour le droit de ſubvention. La *douve* eſt la piéce de bois de merain, propre à faire des tonneaux, des cuves & autres vaiſſeaux; en quelques lieux, on dit *douvelles*, en d'autres *douelle*, au lieu de *douve*.

DOUVE, plante qui croît dans les prés & dans les lieux marécageux; ſes fleurs ſont jaunes, ou de couleur d'or, ſemblable à la renoncule commune des prés; ſa racine eſt compoſée de fibres blanchâtres. La douve cauſe de l'inflammation dans les entrailles des *brebis* qui en mangent, & les fait mourir; c'eſt pourquoi les bergers évitent avec ſoin les endroits où elle ſe trouve,

DOUX, métaux doux: ce ſont ceux qu'on a ſouvent battus à chaud ſur l'enclume, & qui ne ſont pas faciles à caſſer. On dit, *or doux*, *argent doux*, *fer doux*, *cuivre* & *étain doux*.

DOUX, *vin doux*; vin qui n'a

point bouilli, ou auquel on a conſervé la douceur, comme on fait au *vin bourru*; C'eſt de même du cidre doux, qu'on appelle auſſi abſolument *du doux*.

DOYENNE, eſpece de poire, dont la chair eſt pâteuſe, de la groſſeur d'un beau beurré gros, qui vient en même tems, dont la queue eſt groſſe & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jauniſſant en maturité; celles des eſpaliers prennent un rouge fort vif du côté que le ſoleil les regarde. Cette poire eſt fondante, & l'eau en eſt douce; mais d'ordinaire c'eſt une douceur peu noble & peu élevée: elle a un peu de parfum quelquefois. La chair en devient aiſement molle, & comme pâteuſe & ſablonneuſe. On la cueille aſſez verte, & on la ſert avant qu'elle ait acquis un jaune clair, qui marque une maturité trop achevée; elle vient au mois d'octobre en toutes ſortes de fonds, & elle eſt belle. Le *doyenné* ſur coignaſſier eſt prompt à rapporter.

DRACHME, ou DRAGME, petit poids dont on ſe ſert en médecine. On l'appelle communément *gros*.

DRAGÉE, petites confitures ſéches, faites de menus fruits, ou de petits morceaux de racine, ou d'écorce aromatique, ou de quelques graines, couvertes d'un ſucre blanc & dur.

DRAGÉE, ſe dit auſſi de menu plomb, dont on charge les fuſils pour la chaſſe du petit gibier.

DRAGÉES: les laboureurs donnent ce nom à des menus grains qui ſe recueillent dans les jardins, comme lentilles, navettes, bled ſaraſin, qu'on appelle quelquefois *dragée* aux chevaux, ſur leſquels les curés prétendent droit de *menues dîmes*, qu'ils appellent *dîmes vertes*, ou *dragées*.

DRAGEON, tendre bouton, ou bourgeon, qui pouſſe au pied des arbres ou des plantes. Il y a des *drageons* fruitiers qui ſont deſtinés à porter du fruit & des feuilles. *Drageonner* ſe dit des arbres qui pouſſent les drageons.

DRAGON, un des noms que les chymiſtes donnent au ſalpêtre.

DRAGON, maladie des yeux, à laquelle ſont ſujets les chevaux.

DRAGUE, outil dont on ſe ſert pour curer les puits, tirer les immondices & matieres des foſſes & lieux communs, & pour enlever le ſable des rivieres; c'eſt une eſpece de pelle de fer, dont la queue eſt auſſi de fer; elle a les bords élevés par trois côtés pour arrêter le ſable ou les immondices; eſt percée au fond de pluſieurs trous, pour donner paſſage aux eaux, qui s'y trouvent mêlées: elle eſt plate & un peu tranchante par-devant, pour fouiller & enlever les matieres. Cet inſtrument eſt emmanché d'une perche de bois plus ou moins longue, ſuivant la profondeur des lieux où l'on veut atteindre.

DRAGUE, chez les braſſeurs, c'eſt l'orge, ou autres grains cuits, reſtés au fond de leurs chaudieres, quand ils en ont tiré la biere. Cette drague nourrit, en pluſieurs endroits, les beſtiaux, & en Flandre & en Picardie, on en donne aux chevaux.

DRANET ou COLERET, filet dont les pêcheurs ſe ſervent ſur les côtes de Normandie.

DRAPS, étoffe de réſiſtance tiſſu de fils de laine entrelacé, dont les uns, que l'on nomme la *chaîne*, s'étendent en longueur, d'un bout à l'autre de la piéce, & les autres, nommés *trême*, ſont diſpoſés en travers ſur la largeur de la piéce. Le *drap* ſe fabrique ſur le métier, comme la toile, les

droguet, les étamines, les camelots, &c. Il s'en fait de plusieurs qualités, de fins, de moyens, de gros ou de forts; leurs largeurs & longueurs sont différentes suivant leurs qualités & les lieux où ils se fabriquent.

DRAP *d'or*, espece de prune ronde & presque quarrée & plate, blanche ou jaunâtre pour la couleur. Le drap d'or est une des prunes, dont on fait de prunaux.

DRAP *d'or*, est une espece de tulipe printanniere & panachée; c'est aussi une renoncule jaune, dorée, mêlée de rouge par le dehors de sa fleur; de sorte qu'elle ressemble à du *drap d'or*.

DRAP *d'argent*; les fleuristes donnent ce non à plusieurs tulipes. Il y a le *drap d'argent* de Valenciennes, le *drap d'argent* du pasteur, & le *drap d'argent* du berger.

DRAP *de curée*, en terme de chasse, est une toile sur laquelle on étend la mouée, qu'on donne aux chiens, quand on leur fait la curée de la bête qu'ils ont prise.

DRAPÉ, se dit des fruits & des feuilles épaisses, & velues comme du drap. Les fruits de la pivoine sont drapés: les feuilles du bouillon blanc sont drapées.

DRAYER; c'est la façon que le corroyeur donne aux cuirs de vache, en ôtant, avec la drayoire, ce qui reste de chair de l'animal sur la peau qu'il veut corroyer. Chez les tanneurs on dit *écharner*.

DREIGE, filet avec lequel on pêche dans l'Océan, les turbots, les solles, les barbots & autres poissons plats: par l'ordonnance de la marine, *art.* 4, les pêcheurs doivent donner aux mailles de leurs *dreiges* un pouce neuf lignes en quarré.

DRESSER; ce terme a différentes significations dans les manufactures, arts, métiers & jardinages.

DRESSER *une piéce de bois*; c'est, parmi les charpentiers & menuisiers, la dégrossir, l'unir, l'applanir, l'équarrir, & la mettre en ligne droite avec l'équerre & la régle. *Dresser en alignement*, en maçonnerie, c'est élever des murs entre deux cordeaux pour en rendre les épaisseurs égales, & ne pas donner plus de front en un endroit qu'à l'autre.

DRESSER *une pierre*; c'est en équarrir les paremens de tous les côtés, pour ensuite lui donner la figure, dont l'appareilleur a fourni le carton.

DRESSER *une palissade de jardin*, c'est la tondre avec le croissant.

DRESSER *une planche*, ou *une couche*, c'est la préparer pour y planter des fleurs ou des légumes.

Les pâtissiers se servent aussi de ce terme pour dire, faire & tourner sur la table les piéces de four qu'on enfourne sans tourtiere.

DRESSOIR, outil de fer dont se servent les ouvriers qui mettent les glaces au teint, pour étendre & dresser la feuille d'étain avant de la couvrir de vif-argent; c'est aussi un outil de fer, creux, de deux ou trois pouces, avec le quel les filassiers redressent les dents du seran.

DRIE-BAND: nom qu'on donne, à Amsterdam, à une sorte de linon peigné, qu'on nomme en françois, *lin à trois cordons*.

DRIE-GULDEN, monnoie d'Hollande, qui a cours pour trois florins, qui revient à trois livres quinze sols de France.

DRIELINT, mesure d'Allémagne pour les liquides.

DRILLE, autrement *Rouvre*,

eſpece de chêne, dont le bois eſt le plus dur, qui porte le meilleur gland & les plus gros.

DRILLES, vieux chiffons de lin ou de chanvre, employés dans les manufactures & moulins à papier, qui ſont la principale matiere qui entre dans ſa fabrique.

DROGMAN: on nomme ainſi, dans le Levant, les interpretes que les ambaſſadeurs des nations chrétiennes, réſidans à la Porte, entretiennent auprès d'eux, pour les aider à traiter des affaires de leurs maîtres. Les conſuls ont auſſi des drogmans, tant pour leur propre uſage, que pour celui des marchands de leur nation qui trafiquent dans les Echelles du Levant.

DROGUE; c'eſt un terme général pour ſignifier des épiceries de toutes eſpeces, qui ſervent principalement à la médecine & à la teinture. On tire les drogues des animaux, des végétaux & des minéraux; ſous le nom des animaux, on comprend les animaux entiers, leurs parties, & tout ce qui en provient, comme poil, ongles, cornes, lait, ſang & excrement: ſous celui des végétaux, on entend les arbres, les arbriſſeaux, les plantes, & tout ce qui en dépend, comme les racines, les fleurs, les feuilles, les fruits, les graines, les gommes, les réſines, les poix, les baumes, les mouſſes mêmes & les champignons: ſous celui de minéraux, on renferme les minéraux proprement dits, les marcaſſites, les pierres, les terres & les bitumes. De ces trois familles eſt ſortie une multitude prodigieuſe de drogues. Voyez les auteurs qui en ont traité, comme Lemery & les autres. *Drogue*, chez les évantaliſtes, eſt une compoſition de gomme d'Arabie, & de quelques autres ingrédiens dont ils ſe ſervent pour appliquer les feuilles d'or & d'argent ſur les papiers dont ils font leurs évantails.

DROGUERIE, ou DROGUE, ſe dit de la pêche & de la préparation des harengs. *Harengs de droguerie*, ſont les harengs qui ne peuvent entrer dans ceux de marque.

DROGUERIE, toutes ſortes de drogues qui ſe vendent par les marchands du corps de l'épicerie.

DROGUET, étoffe toute de laine, ou moitié laine & moitié fil, quelquefois croiſée, & ordinairement ſans croiſures. Les lieux où on les fabrique en France ſont Lude, Amboiſe, Partenay, Niort, Reims, Rouen, Darnetal, Verneuil-au-Perche, Troyes, Chaumont en Baſſigny, Langres & Châlons en Champagne.

DROIT, ſe dit en général de toutes les lévées & impoſitions établies par l'autorité du prince ſur les perſonnes, marchandiſes & denrées de ſes Etats ou qui viennent du dehors pour en ſoutenir & payer les charges. Les principaux droits qui ſe perçoivent en France, ſont de trois ſortes; ceux des cinq groſſes fermes, ceux des gabelles & ceux des aides.

DROIT *de péage*, paſſage, pontenage, bac, &c. eſt une redevance que les paſſagers & marchands voituriers ſont tenus de payer pour eux, leurs marchandiſes, chevaux, charrettes, équipages, en paſſant ſur les terres de quelques particuliers, en entrant dans les villes ou villages, ou en traverſant les rivières qui ſont dans l'étendue de leur ſeigneurie.

DROIT *d'ancrage*, il appartient au grand Amiral, & ſe leve ſur tous les vaiſſeaux François & étrangers, qui entrent dans les ports du royaume, dont ne ſont exempts qne ceux qui appartiennent

nent aux habitans des lieux où ils abordent.

DROIT *de baliſe ou de baliſage* : les maîtres des vaiſſeaux marchands ſont tenus de payer un droit dans les ports & paſſages pour l'entretien des baliſes. Ce droit n'eſt point reputé avaries, & doit être acquitté par le maître du vaiſſeau. Le *droit de bouée* n'eſt point auſſi réputé avaries, & eſt payé par les maitres des navires.

DROIT *de colombier* ; c'eſt ordinairement un droit ſeigneurial, de même que celui de garenne, & quelquefois celui d'étang. La régle la plus générale du pays coutumier eſt que tout ſeigneur haut-juſticier, (pourvu qu'il ait cenſive) & tout ſeigneur de fief (pourvu qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine) ont *droit de colombier* ; tous autres n'en peuvent pas avoir, quelque domaine qu'ils aient : ils peuvent ſouvent avoir une voliere, ou fuie, quand ils ont moins de quarante arpens de terre.

Mais quand la coutume du lieu ne parle point de *colombier*, *garenne*, ni *étang*, il eſt permis à tous particuliers d'en avoir ; c'eſt un effet de la liberté publique & de l'uſage que chacun a de ſon bien, pourvu que ce ſoit ſans faire tort à ſon voiſin & au public par l'écoulement des eaux, par les fouilles & le dégat que font les lapins, ou autrement : car en ce cas l'intérêt général l'emporteroit ſur le particulier.

DROIT *de poids & de meſures*. Droit ſeigneurial qui appartient aux ſeigneurs des terres qui ont juſtice : ce droit conſiſte à faire obſerver les poids & meſures, ſuivant qu'ils ſont réglés.

DROITS *champêtres*. Il y en a d'*honoraires*, comme la foi & hommage : il y en a d'*utiles*, comme les cenſives, les lods & ventes : il y en a de *publics*, c'eſt-à-dire, d'établis par la coutume du lieu, & il y en a de *particuliers*.

DROITS *de chaſſe* : le *droit* préſuppoſe un titre. Une longue poſſeſſion n'eſt point ſuffiſante pour attribuer *droit* aux forêts du roi, parce qu'on la pourroit plutôt réputer uſurpation faite par la négligence ou connivence des officiers qui ne vaudroit rien pour acquerir preſcription d'une ſervitude ſur le domaine du roi.

DROITS *de fief* : ils ſont différens, ſuivant les cas & les coutumes qui les réglent ; comme ils ſont fort piquants & qu'il n'y a point de jalouſie plus noble & plus autoriſée que celle des *droits de fief*, on ne ſçauroit être trop exact à ſe faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, & à rendre ceux qu'on doit ; c'eſt ſur-tout aux déclarations & aveux, & aux dénombremens, qu'il faut s'attacher. On doit être ſcrupuleux à ſe les faire rendre, & à en fixer tous les articles & toutes les clauſes.

On examine ſi toutes les mutations & les bornes y ſont bien appliquées & prouvées ; ſi tous les droits dûs au ſeigneur y ſont bien détaillés ; ſi tous les héritages de la cenſive ſont bien enſeignés ; ſi le vaſſal ou cenſitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque *droit* qui ne lui appartient pas, & qui, dans le moment même, ou dans la ſuite des tems, rejailliroit contre le public & contre le ſeigneur même qui n'auroit pas fait paſſer ce *droit* dans l'aveu ; car ce ſont les dénombremens & les déclarations qui réglent pour toujours le ſort des héritages, & les droits réciproques du ſeigneur & du tenancier.

C'eſt au chef de famille à conſulter ſa coutume pour connoître ce qui lui doit, & ce qui lui eſt dû de droits ſeigneuriaux. Il y apprendra par quelle voie on les peut exiger, & en quel cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y ſatisfont point; cela lui ſervira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de ſon bien, comme cenſives, champarts, bannalités, corvées, péages, reliefs, lods & ventes.

Un bon œconome fait attention à tout: par exemple, s'il achete, ou s'il vend, il ſongera aux charges & aux ſuites de ſon contrat: s'il n'y a pas de centiéme denier, ou de franc-fief à payer: quels ſeront les lods & ventes; ſera-ce le treizieme du prix, ou le douzieme, ou le quint & requint? Le bien ſera-t-il ſujet à retrait, ſoit féodal, ſoit lignager? Sera-ce à moi ou au vendeur à payer les lods & ventes, & ainſi de pluſieurs autres cas réglés diverſement par les coutumes.

DROITS *de juſtice*. Voyez *Juſtice*.

DROITS *de bannalité*: Four, Moulin, Preſſoir. Voyez *ces mots*.

DROITS *d'uſage dans les forêts ou pâtures*. Voyez *Uſages*.

DROITS *ſeigneuriaux*, ſont les profits que le ſeigneur, en conſéquence de ſa directe ſeigneuriale, tire des terres qui relevent de lui, en cas de mutation, comme ſont le quint & le rachat, ou relief pour les fiefs, les lods & ventes pour les rotures, &c.

DROITS *honorifiques*; divers honneurs accordés aux patrons, fondateurs & bienfaiteurs des égliſes.

DROIT, *en terme de chaſſe*. On dit le *droit*, lorſqu'on eſt au vrai chemin que la bête tient & qu'on a redreſſé le change. On dit *prendre* & *tenir le droit* pour faire entendre qu'un chien reprend bien la voie.

DROIT *du limier*, la rate, le foie de l'animal lui appartiennent dans la curée. Le *droit* du valet de limier, qui a détourné, eſt l'épaule droite.

DROIT, *en terme de maquignon*, ſe dit d'un cheval qui ne boite point & qu'on garantit droit. *Chaud & froid*, c'eſt-à-dire, qui ne boite point, ni lorſqu'il eſt échauffé, ni quand il eſt refroidi. On dit auſſi qu'un cheval eſt *droit* ſur ſes jambes, quand le devant du boulet tombe à plomb ſur la couronne, de maniere que le canon & le paturon ſont en ligne.

DROIT, *en fauconnerie*. On dit le *droit de l'oiſeau*, lorſqu'on le paît de ce qu'il a volé, comme la tête, la cuiſſe, le cœur & le foie de la perdrix, & l'aîle de la corneille.

DROITS *du ſeigneur*, en terme de chaſſe: ce ſont le filet, les cuiſſes & le limier, avec toute la tête.

DROMADAIRE, eſpece de chameau de grande fatigue dont les couriers, en Orient, ſe ſervent pour porter en diligence leurs dépêches.

DROUINE: les chauderonniers qui courent la campagne, nomment ainſi une eſpece de havreſac de cuir avec des bretelles, dans lequel ils portent ſur leur dos leurs outils, & une partie de leurs menus ouvrages, ainſi le *drouineur* eſt un chauderonnier qui va, la drouine ſur le dos, par les villages, raccommoder la vieille chaudéronnerie.

DROUSSEURS: ce ſont, dans les fabriques de draperies, des ouvriers dont l'occupation eſt d'engraiſſer les laines avec de l'huile

d'olive ou de navette, & de les carder avec de grandes cardes de fer, posées sur un cheval de bois, disposé en talut en maniere de pupitre. Les laines, au sortir des mains des *drouſſeurs*, passent dans celles des cardeurs pour les carder sur les genoux, avec de petites cardes fines, & ensuite les filer au rouet.

DRU, se dit généralement de tous les petits oiseaux qui sont prêts à s'envoler du nid.

DRUE-PARMEIN *d'Angleterre*, espece de pomme dont les Anglois font plus de cas que de la plûpart de nos pommes de France : elles sont de la couleur des pommes de Jérusalem, & elles ont, dit la Quintinie, plus de douceur & de sucre.

DRUSELLE, espece de pêche qui mûrit vers la fin d'Août ; ce n'est pas une bonne pêche, sa chair est grossiere.

DRYNUS, espece de serpent qui se tient caché dans le creux du chêne & du hêtre : il rend une puanteur insupportable & son corps est couvert & armé d'écailles fort dures.

DUB, espece de lezard d'Afrique, de la figure de la tarentule, qui ne boit jamais, long d'un pied & demi, large de quatre doigts, les Arabes le mangent rôti.

DUC, oiseau nocturne, dont les fauconniers se servent pour prendre les autres oiseaux ; c'est une espece de hibou, qui a sur la tête de petites cornes faites de plumes. Tous les autres oiseaux ont une haine, ou plutôt une antipathie pour celui-ci, si bien que lorsqu'ils en voient un, ils se perchent tout-autour, & font un certain cri comme pour s'assembler & conspirer contre lui, & lorsqu'ils sont en bon nombre, les gros oiseaux, qui se sentent de la force, se jettent sur le *duc* pour le battre.

Pour se servir utilement du *duc* à la chasse, on le dresse à venir sur le poing, & on l'affaite comme un oiseau de proie.

DUC : les fleuristes donnent ce nom à plusieurs especes d'œillets. *Duc d'Anjou*, œillet rouge clair sur un blanc assez fin : *Duc de Candale*, œillet violet : *Duc de Duras*, très-bel œillet violet & blanc : *Duc de Longueville*, œillet pourpre si foncé qu'il en paroît noir : *Duc de Milan*, œillet violet brun ou propre clair : *Duc d'Yorck* : œillet d'un beau rouge sur un fin blanc : *Duc de Florence*, œillet incarnat clair, sur un fin blanc : *Duc de Guise*, œillet d'un beau pourpre sur un fin blanc, &c.

DUCAT, monnoie d'or qui a cours dans plusieurs états de l'Europe, comme en Allemagne, à Gênes, en Portugal, à Florence, en Hongrie, à Venise, en Hollande, en Flandre, &c. Les ducats de Hollande valent cinq florins : l'or de Ducat est celui qu'on emploie pour dorer, comme étant le meilleur.

DUCATON, monnoie d'or, fabriquée en Hollande, qui vaut vingt florins ou guldens. Il y a des *ducatons* d'argent, frappés pour la plûpart en Italie. Il y a en Hollande des piéces de trois florins, qu'on appelle *ducatons*.

DUCHÉ-PAIRIE, étendue des terres que le roi a érigées en duché, & de la justice aussi, qui appartient au duc dans ses terres.

DUCHESSE *de Bohéme*, œillet violet brun, sur un beau blanc, dont la fleur est hâtive, & qui porte graine.

DU-CROIRE : terme en usage parmi les commissionnaires & correspondans des marchands. Un *commissionnaire demeure du croire*, cela signifie qu'il est garant de la

ſolvabilité de ceux à qui il vend des marchandiſes à crédit pour le compte d'autrui.

DUIRE : on dit, *en fauconnerie*, duire l'oiſeau. Voyez *Affaiter*.

DUNE, monnoie d'argent peſant douze grains, qui a cours en Perſe.

DUNE, hauteur de terre, de pierre, montagne de ſable que la mer forme le long de ſes bords, & qui lui ſert comme de barriere.

DUNGARRES, toiles de coton blanches que l'on tire de Surate.

DUPE-PHILIPPE, PRINCE D'EPINAY, SAINT-FELIX, trois noms donnés par les fleuriſtes à un œillet rouge de ſang, ſur un blanc fin : ſa fleur eſt large, quoiqu'elle ne ſoit pas chargée de feuilles.

DUPLICATA, le double d'un acte ; c'eſt ce qu'on appelle la ſeconde *expédition* : les *duplicata* ſont ordinaires & néceſſaires dans le commerce, parce qu'il n'arrive que trop ſouvent que les voituriers égarent les acquits ou quittances du payement des droits qu'ils ont fait aux bureaux : il faut que le *duplicata* ſoit du même commis, qui a délivré l'acquit. Quand un *duplicata* eſt en forme, il mérite autant de foi que le premier acquit.

DURACINE ; c'eſt une eſpéce de pêche de fort bon goût, appellée ainſi, parce que ſa chair eſt plus ferme que celle des autres.

DURION, fruit des Indes orientales d'un goût fort agréable, il eſt produit par un grand arbre d'une ſubſtance ferme & ſolide, & couvert d'une groſſe écorce.

DURY-AGRA, toile de coton rayée, bleue & blanche, qui vient des Indes orientales, dont la piéce eſt d'onze aunes de long, ſur une demi-aune de large. Il y a une autre toile de coton, nommée *dury*, ou *duty dungapers* qui nous vient des mêmes Indes, qui eſt écrue, & dont la piéce eſt de quatorze aunes de long, ſur trois quarts de large.

DUSIL, petit morceau de bois, ordinairement de coudrier, taillé en pointe ou en cône, dont on ſe ſert pour fermer ou boucher le trou fait à une piéce de vin, petite ou grande, quand on en veut tirer, ou lui donner du vent.

DUVET, plume des oiſeaux, la plus courte, la plus douce, la plus molle, la plus délicate ; c'eſt celle qui vient au col, & couvre une partie de l'eſtomac : il n'y a guéres d'oiſeaux dont on ne puiſſe tirer du *duvet* ; mais les oiſeaux qui en fourniſſent le plus & le meilleur, ſont les cignes, les oies, les canes : on le leur arrache tous les ans avec ſoin, ſans que ces oiſeaux reſſentent aucun préjudice de s'en voir dépouillés, au-contraire le *duvet* repouſſe & plus doux & plus épais. On plume les oies trois fois par an, au mois de Mai, à la S. Jean, & à la fin du mois d'Août, quand la plume eſt mûre, c'eſt-à-dire, quand elle tombe d'elle-même. Le *duvet* des oiſeaux morts eſt le moins eſtimé par rapport au ſang, dont le tuyau eſt imbibé, qui, ſe corrompant, donne une mauvaiſe odeur à la plume qui ne ſe diſſipe que malaiſément, & avec beaucoup de tems ; c'eſt auſſi ce qui fait qu'on attend à plumer les oiſeaux vivans, que leur plume ſoit mûre, dans la crainte que la même odeur & les vers ne s'y mettent.

On tire du *duvet*, de preſque toutes les provinces de France, principalement de la Gaſcogne, de la Normandie & du Nivernois ; le plus grand commerce s'en fait par

les marchands tapiſſiers pour les lits de plumes, les traverſins, les carreaux, les couſſins, &c.

Mais il y a un *duvet* qui nous vient de Suéde & de Dannemarck : c'eſt celui de l'Edredon, eſpece de gerfaux qui l'emporte ſur les *duvets* de cygne, d'oie & de canard, pour ſa fineſſe, ſa legéreté & ſa chaleur. Voyez *Edredon.*

DUYTE, monnoie de cuivre qui a cours en Hollande, qui vaut environ deux deniers de France.

EAU EAU

EAU : l'*eau élementaire* eſt un fluide inſipide, tranſparent, ſans couleur, ſans odeur, qui pénétre à travers les pores de la plûpart des corps, & qui éteint les matieres enflammées.

Quelle eſt la cauſe Phyſique de la fluidité de l'*eau* ? Pourquoi ſe change-t'elle en glace ? Comment cauſe-t'elle les pluies, la grêle, la neige, &c. ? Comment nous vient-elle du ſein de la terre ? Ce ſont-là autant d'agréables queſtions, dont les Phyſiciens ont donné la ſolution, & dont d'après eux, nous donnerons une idée aux mots *Fluidité*, *Glace*, *Météore aqueux*, *Origine des fontaines.*

Il y a à conſidérer dans l'eau élémentaire ſa pureté, ſa force, ſa ſoupleſſe & ſon élaſticité.

Les Phyſiciens modernes regardent l'*eau de pluie* (non pas celle qui paſſe ſur les toits ou par les gouttieres) comme la plus pure de toutes les *eaux* : diſtillée par la nature elle-même, reçue enſuite dans des vaſes bien propres, elle ne peut avoir de parties hétérogenes, que celle qu'elle acquiert en paſſant par l'atmoſphère. La force de l'*eau*, comme celle de tous les corps, ſe connoît, en multipliant ſa maſſe, par ſa vîteſſe. Un pied cube peſe au moins ſoixante-dix livres : en ne donnant à ce pied cube que dix dégrés de vîteſſe, il aura ſept cents dégrés de force : de-là on doit juger du ravage qu'un fier torrent doit faire quand ſes *eaux* ſe précipitent avec impétuoſité, du ſommet d'une haute montagne ; il n'y a rien dans la plaine qui puiſſe réſiſter à ſon activité.

Cependant cet élement, qui a tant de force, a auſſi des effets de ſoupleſſe qui ne ſont pas moins ſurprenans, qu'ils ſont avantageux. L'*eau*, comme le dit M. Pluche, n'attend que la volonté de l'homme pour abandonner ſa premiere route : elle entre dans tous les canaux qu'on lui préſente : elle ſe répand dans les jardins, dans les appartemens : elle vient embellir le ſéjour des villes : elle s'élance juſqu'au haut des montagnes, d'où elle retombe enſuite en caſcades, en nappes d'*eau* : elle prend toutes ſortes de formes, & ſe prête à toutes les vues de l'ingénieur qui la ſçait mettre en œuvre, & en tirer ou un ſervice réel, ou un riche embelliſſement.

Ce qui fait croire que l'*eau* n'eſt pas denuée d'élaſticité ni de compreſſibilité, c'eſt que quand on fait enſorte qu'une petite pierre plate aille rapidement & obliquement raſer & effleurer la ſurface de l'eau, on la voit ſautiller ; ce jeu continue juſqu'à ce que la pierre, ayant perdu tout ſon mouvement horiſontal, par la réſiſtance d'un air toujours mêlé de

beaucoup de vapeurs, s'enfonce dans l'eau, par la force que lui imprime ſa gravité ; c'eſt un amuſement que les enfans ſe procurent au bord des rivieres. *Dictionnaire de Phyſique.*

EAU *douce* : la meilleure *eau*, pour l'uſage de la vie, eſt l'*eau* pure, legere, tranſparente, ſimple & ſans grand mêlange de particules terreſtres, qui s'échauffe promptement & ſe refroidit de même ; dans laquelle les légumes ſe cuiſent facilement, & qui n'a aucune qualité ſenſible ni à l'odorat ni au goût. L'eau de riviere, ſelon Lemery, (*Traité des alimens*) eſt la meilleure & la plus ſaine de toutes. Andry lui préfere l'*eau* de citerne, parce que c'eſt une *eau* ſubtile & délicate, qui, en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de groſſier & de terreſtre, ſur-tout quand la citerne, d'où on la tire, a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nître de l'air n'eſt pas ſi groſſier que dans les autres ſaiſons, & conſéquemment les *eaux* ſont meilleures, ce qui eſt généralement conforme à l'expérience.

Si l'on eſt obligé de boire des *eaux* de riviere fournies par des glaces & par de neiges fondues, il faut avoir ſoin de les filtrer avant que s'en ſervir, ou d'en corriger la mauvaiſe qualité par un peu de vin, quand même on ne ſeroit accoutumé qu'à boire de l'eau.

Les *eaux* de puits & de fontaines ſont ordinairement claires & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles ſe ſont dépurées & débarraſſées des parties groſſieres qu'elles pouvoient contenir & qui empêchoient leur limpidité. Ces *eaux* ont différentes vertus, ſuivant les différentes altérations qu'elles ont ſubi, dans les terres où elles ont paſſé : les unes ont les qualités d'une *eau* ſalutaire : les autres, en paſſant entre des pierres très-froides, devient crues, & ſe chargent de certaines parties qui les rendent condenſantes, propres à exciter des coagulations, des obſtructions, &c.

Les vaiſſeaux les plus propres, pour conſerver l'*eau*, ſont les fontaines de grais, fort en uſage dans Paris depuis pluſieurs années, ſoit ſablées, ou non ſablées, d'autres vaiſſeaux de terre ou de verre.

L'*eau* de Seine dont on ſe ſert principalement à Paris, contient un peu de ſel qui la rend laxative & émolliente. Lemery dit en avoir peſé dans un aréométre fort exact, & qu'elle lui a paru auſſi legére qu'aucune *eau* de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

L'*eau* convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux ſanguins. Le propre de l'*eau* eſt de délayer, de détremper, de diſſoudre : l'uſage moderé en eſt ſalutaire ; elle délaye le ſang, en adoucit l'âcreté, & le baume qui ſe diſſiperoit, & calme l'effervéſcence : elle entretient les parties ſimples & plianes, dégage les eſprits trop concentrés, ſert de véhicule aux alimens ſolides, aide à l'action de la ſalive ſur les alimens, & contribue par-conſéquent à la digeſtion.

Cependant tant d'effets ſalutaires produits par l'*eau*, ne doivent pas faire conclure que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire ſon unique boiſſon ; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération. L'*eau* délaye le ſang, mais elle pourroit le délayer avec excès ; il faut donc en boire

avec précaution. L'*eau* prévient ou calme l'effervescence des humeurs, mais elle peut les trop ralentir. L'*eau* entretient les parties souples, mais elle peut aussi les relâcher. L'*eau* dissout les sels, mais elle peut les noyer. L'*eau* développe le levain de la salive, mais elle peut l'affoiblir. L'*eau* dégage les esprits trop concentrés; mais elle peut les absorber, après les avoir dégagés, & quand ils sont peu abondans, les éteindre, si on n'a soin de l'animer par quelque liqueur spiritueuse du vin, par exemple, qui en empêche la trop grande pesanteur.

Quand on fait un trop grand usage de l'*eau* pure, elle diminue encore le ressort des organes, relâche la tissure des parties du corps; & alors le cœur & les artéres battant avec moins de force, les sécretions se font plus difficilement, & la transpiration par le moyen de laquelle s'entretient la santé, devient imparfaite.

Les vieillards, & tous ceux dont l'estomac a peine à digérer doivent craindre le trop grand usage de l'*eau* pure; elle est bien moins balsamique que le vin, la biere & le cidre, & par-conséquent bien moins capable de réparer ce suc nourricier, cette séve, qui, faute d'une digestion suffisante, commence à manquer dans la vieillesse, & dont le défaut fait le déssèchement du corps. L'*eau*, bue en quantité, est nuisible aux bilieux: elle dissout les sels, & ne dissout pas les soufres; si l'on boit de l'*eau* pure, quand on a la bouche amere, l'amertume augmente: un peu de vin la dissipe. L'*eau*, où l'on a mêlé un peu de vin s'évapore plus vîte que l'*eau* pure: mais si l'*eau* a besoin d'être animée par un peu de vin, le vin a aussi toujours besoin d'être tempéré par beaucoup d'eau. Voyez *Vin*.

Il y a des qualités d'*eau* qui sont pernicieuses: & suivant les différentes aliénations, que l'*eau* subit dans les terres où elle passe, suivant les principes différens dont elle se charge dans ces mêmes terres, elle peut altérer différemment les humeurs & causer plusieurs sortes de maladies.

L'*eau à la glace*, si fort recherchée aujourd'hui par ces hommes de bonne chere, & échauffés, congele les liqueurs & en arrête le cours; & un grand nombre d'inconvénient résultent de son fréquent usage: il est vrai que l'*eau à la glace* peut convenir à de certains pays; mais en général on la peut condamner dans un climat aussi tempéré que le nôtre, où elle produit plus de mauvais effets que de bons.

Il est toujours dangereux d'échauffer, de refroidir, ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature; des liqueurs excessivement froides, à force de tremper dans la glace, rendues encore plus froides, s'il étoit possible, par la glace même que l'on jette dedans, bues avec profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent, dans un instant, le corps dans un état bien opposé à celui où il étoit auparavant, & font souvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité. A la bonne heure que, dans les pays chauds, l'usage de la glace soit salutaire, parce que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil, les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse: mais chez nous, les humeurs n'étant pas dans un mouve-

ment auſſi rapide & auſſi tumultueux : elles donnent plus de priſe à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aiſément. Comme nous vivons dans un air tempéré, nous n'avons beſoin que d'alimens tempérés, qui entretiennent nos liqueurs dans une juſte fluidité ; car ſi elles devenoient trop groſſieres ou trop tenues, elles pourroient cauſer différentes maladies.

Eaux minérales ; les unes ſont chaudes ou froides : les premieres tirent leur chaleur des mines de ſoufre par où elles paſſent, & en emportent avec elles des ſels ſulfureux qui, peut-être, ſont accompagnés de particules de fer. Ces *eaux* ne ſont bonnes que priſes ſur les lieux ; & tranſportées, elles perdent de leur vertu qui ne conſiſte que dans les eſprits volatils qui ſe diſſipent par le mouvement. Ces *eaux* guériſſent des rhumatiſmes, de la goutte ſciatique, de la paralyſie, de l'apoplexie, de la léthargie & des humeurs froides. Telles ſont les *eaux* de Bourbon, de Vichy, de Balaruc, d'Aix-la-Chapelle, &c. Des auteurs diſent que quand on a commencé par les *eaux* de Balaruc, il faut les continuer tous les ans, autrement qu'elles rendent ſujet à l'apoplexie, à la paralyſie & autres maladies ſemblables.

Les *eaux* minérales froides ont cela de commun, qu'elles ſont toutes apéritives ; il y en a à qui on donne plus de vertu qu'à d'autres. On a vu de merveilleux effets de celles de forges priſes ſur les lieux ; elles ſont empreintes de parties ferrugineuſes & vitrioliques. On y va pour la pierre, les coliques & autres maladies. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

Eau pour la culture ; les jardins où les *eaux* manquent ſont privés de très-grands avantages, tant pour l'agrément que pour le profit. Quand à celui-ci, Bradeley, auteur Anglois, dit que l'*eau* la plus claire, & celle qui vient immédiatement de ſource fraîche, ne ſont pas les meilleures pour l'uſage des jardins ; elle ne doit pas non plus être dure, mais plutôt douce & bourbeuſe. Une *eau dormante* bien expoſée au ſoleil, paroît être la meilleure pour faire profiter les plantes, ou bien l'*eau* de pluie pure, ſi l'on peut en avoir ſans mêlange.

Pour les *eaux* engraiſſées avec du fumier, ou autres ingrédiens ſemblables, elles ſont ſouvent pernicieuſes aux plantes, quand on n'en connoît pas bien l'uſage ; du moins elles ne peuvent contribuer qu'à faire croître la plante un peu plus vîte, & de pareils moyens ſont toujours beaucoup de tort aux plantes & aux animaux, dont ils abrégent la vie. Voyez *Arroſement*.

Eaux pour les embelliſſemens des jardins : ce ſont les jets d'*eau*, ou les eaux jailliſſantes qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons, & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air ; plus on en peut voir d'un ſeul coup d'œil, plus la diſpoſition en eſt belle : cependant dans un jardin d'ornement, il faut qu'il y ait quelques jets d'*eau* de ſemés dans les écarts & les lieux couverts, tant pour la variété & la fraîcheur, que pour la bauté : dans les endroits où il y a beaucoup d'*eau* & de pente, entre les baſſins & piéces d'*eau*, on pratique des caſcades, des goulettes, des buffets d'*eau*, &c. tant dans les allées que dans les eſcaliers & rampes. Voyez *Baſſins*, *Jets d'eau*, *Réſervoir*, *Source*, *Tuyaux*, *Elévation*, *Conduite d'eau*.

EAUX *plates* ; on appelle ainſi des canaux, des étangs, de viviers & miroirs d'*eau* qui ne donnent que de la fraîcheur & quelquefois du poiſſon,

EAU *de mer*. Voyez *Mer*.

EAUX *artificielles* : ce ſont celles qu'on a inventées pour différens uſages ; les unes ne ſervent qu'à l'embelliſſement de la peau, ou la garantir de quelques petites élevations : les autres regardent le ſoulagement des malades, ou leur guériſon ; quelques-unes ſont pour le goût & l'odeur : indiquons les eſpeces, & commençons par celles qui ſervent de boiſſon à l'homme.

Eau-de-vie ; c'eſt une liqueur ſpiritueuſe & inflammable, qui ſe tire du vin & d'autres liqueurs par la diſtillation qui ſe fait le plus ſouvent au bain-marie, mais auſſi quelquefois à un petit feu de flamme. L'*eau-de-vie* diſtillée une ſeconde fois s'appelle *eſprit-de-vin*, & l'*eſprit-de-vin* purifié par une ou pluſieurs autres diſtillations, eſt ce qu'on nomme *eſprit-de-vin rectifié*.

Outre l'*eau-de-vie de vin*, il s'en fait encore de biere, de cidre, de ſyrop, de ſucre & de melaſſes ; les *eaux-de-vie* de cidre ſe font en Normandie, celles de ſyrop, de ſucre & de melaſſes à Orléans, & dans le autres lieux de France où il y a des affinages de ſucre.

Il ſe diſtille en France des *eaux-de-vie* par-tout où il ſe recueille des vins ; & on y emploie du vin pouſſé comme du vin de bonne qualité : ceux qui en ſont commerce la choiſiſſent blanche, claire & de bon goût, &, comme ils diſent, d'*épreuve*, c'eſt-à-dire, telle que la verſant dans un verré, il ſe forme une petite mouſſe blanche, qui, en diminuant, faſſe le *cercle*, ce que les marchands d'*eau-de-vie* appellent le *chapelet*. Il n'y a que l'*eau-de-vie* de vin bien déflegmée, & où il ne reſte point trop d'humidité, à qui le *chapelet* ſe forme entiérement.

Les *eaux-de-vie de vin* qui ſe font en France paſſent pour les meilleures de l'Europe ; celles de Bordeaux, de la Rochelle, de Cognac, Charente, l'iſle de Rhé, Orléans, pays Blaiſois, le Poitou, la Touraine, l'Anjou, Nantes, la Bourgogne & Champagne ſont enlevées par les étrangers, & ſurtout par les Hollandois ; celles de Nantes & de Poitou, qui ſont fines & vigoureuſes, conſervent plus long-tems l'épreuve du chapelet, & paſſent en grande quantité chez l'étranger ; celles d'Anjou, de Touraine, d'Orléans, &c. particuliérement celles d'Anjou s'envoyent à Paris, & en Flandres, par la riviere de Loire.

Le plus grand uſage de l'*eau-de-vie* eſt pour la boiſſon, particuliérement dans les pays du Nord, parmi les Négres de la Guinée qui ſe vendent les uns les autres pour quelques bouteilles d'*eau-de-vie*, & parmi les Sauvages du Canada qui l'aiment extrêmement. L'*eau-de-vie* ſert auſſi dans la médecine pour fortifier les nerfs, & dans la teinture, où les teinturiers, quand elle eſt rectifiée en eſprit-de-vin, la mettent au nombre des drogues non colorantes.

Les marchands-épiciers droguiſtes ſont, à Paris, le plus grand commerce d'*eau-de-vie*, ſoit en gros, ſoit en détail : les limonadiers, vinaigriers & diſtillateurs d'*eaux fortes* & *eau-de-vie* en font auſſi quelque négoce ; & les maîtres de ces deux dernieres communautés ont droit d'en brûler & d'avoir chez eux tous les uſtenſiles, chaudieres, alambics, & autres vaiſſeaux, ſoit de cuivre, de terre, ou de verre, propres à cette diſtillation.

Les vaiſſeaux ou futailles dans leſquelles ſe mettent & ſe tranſportent les *eaux-de-vie* de France ont différens noms, ſuivant les différentes provinces où elles ſe font, & d'où on les tire; celles qui ſe tirent du pays Blaiſois ſont en poinçons, celles d'Anjou, Poitou & Nantes en pipes & tonneaux; celles de Bordeaux, Cognac, la Rochelle, l'iſle de Rhé, & autres lieux circonvoiſins en barriques.

Les marchands de la Rochelle, de Nantes, de Rouen, &c. tranſportent eux-mêmes une aſſez grande quantité de leurs *eaux-de-vie* dans les pays étrangers; & il ne s'y fait point de chargement, particulierement pour les iſles Françoiſes & les pays du Nord, que *l'eau-de-vie* de France ne faſſe une partie de la cargaiſon; cependant ce commerce n'eſt rien en comparaiſon de celui qui ſe fait avec les étrangers qui viennent les prendre dans ces mêmes ports, & ſurtout à Bordeaux.

Le nombre des vaiſſeaux étrangers qui arrivent en tems de paix dans tous ces ports, & qui s'y chargent en partie *d'eau-de-vie*, eſt preſqu'incroyable: on y en voit de toutes les parties de l'Europe: Nantes leur en fournit près de ſept à huit mille barriques, Bordeaux au-delà du double de Nantes, & les autres lieux à proportion; ceux des étrangers, qui en enlevent le plus, ſont les Anglois, les Ecoſſois, les Irlandois, les Hollandois, les Flamans, les Hambourgeois; mais les Hollandois ſeuls en ſont preſque autant de levée que tous les autres enſemble, tant pour la conſommation, qui eſt conſidérable, que pour le commerce qu'ils en font dans tous les états de l'Europe & de l'Amérique.

EAUX-DE-VIE dites LIQUEURS *diverſement preparées qui ſervent de boiſſon.* On compoſe avec de *l'eau-de-vie*, ſoit ſimple, ſoit rectifiée, diverſes ſortes de *liqueurs* où l'on fait entrer le ſucre & les épices avec des fleurs ou des fruits, ou autres ingrédiens qu'on clarifie enſuite, en les paſſant à la chauſſe, ou en les filtrant avec le papier gris.

Les limonadiers, les vinaigriers, les diſtillateurs qui ont droit de vendre des *eaux-de-vie*, ont auſſi celui de compoſer & de vendre des *liqueurs*; mais la plus grande quantité en vient de Montpellier & de Lorraine, où elles ſe font mieux qu'ailleurs; c'eſt de-là que les cafés de Paris les tirent, ſoit qu'ils les faſſent venir en droiture pour leur compte, ou qu'ils les prennent aux magaſins établis pour cette ſorte de commerce depuis beaucoup d'années. Voici les principales..... *Eau d'Anis*: on prend demi-ſeptier d'eſſence d'anis deſtillée, qu'on met ſur trois pintes de la meilleure *eau-de-vie*, avec une pinte d'eau bouillie; le tout étant mêlé enſemble, ſi on la veut ſucrer, on y met une chopine de ſucre clarifié, & l'on paſſe le tout à la chauſſe..... *Eau de canelle*; elle ſe fait avec de l'eau naturelle, & de la *canelle* concaſſée & pilée..... *Eau de ceriſes*: dans une pinte d'eau on écraſe demi-livre ou trois quarterons de *ceriſes*, ſuivant qu'elles ſont bonnes, avec un quarteron, ou cinq onces de ſucre, on paſſe le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair..... *Eau clairette*; elle eſt compoſée d'eau-de-vie, de ſucre & de canelle, dans laquelle on diſſout quelques grains d'ambre gris; elle aide à la digeſtion & fortifie le cœur..... *Eau de fenouil*; on fait infuſer une poignée de fenouil

dans une pinte d'eau à froid, l'eſpace d'une heure ou d'une heure & demie, puis on y met trois onces ou un quarteron de ſucre: on la paſſe, ou la fait refraîchir & on en boit. . . . . *L'Eau de cerfeuil* ſe fait de même. . . . *Eau de genievre*; elle ſe fait avec de l'eau-de-vie & de la graine de genievre concaſſée: le peuple en Hollande fait beaucoup d'uſage de cette liqueur. . . . *Eau de clou de girofle*: il n'y entre que le clou de girofle infuſé dans de l'eau de vie... *Eau de noyau*, liqueur qui ſe fait avec de l'eau-de-vie, des noyaux de ceriſes pilées, ou des amandes d'abricots pilées avec de l'eau, de la cannelle, des cloux de girofle, de la coriandre, du ſucre & de l'eau naturelle qui a bouilli: quelquefois on ajoûte du poivre blanc.. *Eau d'or*: liqueur forte faite avec de l'eſprit-de-vin, dans laquelle il entre un peu de ſucre & quelques odeurs. . . . . *Eau de fleur d'orange*; elle eſt faite avec de l'eau naturelle, du ſucre & de la fleur d'orange qu'on fait infuſer dans l'eau environ pendant deux heures. On peut faire de la même maniere, de l'eau de différentes fleurs, comme de violette, de jonquilles, de jaſmin, de tubereuſe, &c. & de pluſieurs fruits, comme de fraiſes, de framboiſes, de ceriſes, de groſeilles, d'abricots, de pêches, &c. de quelques légumes, comme de cerfeuil, de pimprenelle, de fenouil verd, &c. Toutes ces *eaux* ſont rafraîchiſſantes.

EAUX *médicinales*: les principales ſont celles qui ſuivent. . . . *Eau alumineuſe*, eau vulneraire compoſée, ainſi nommée à cauſe de l'alun qu'elle a pour baſe... *Eau d'arquebuſade*; c'eſt une *eau* dont on ſe ſert dans les plaies d'arquebuſade; elle eſt compoſée de racines & feuilles de conſoude, de feuilles de ſauge, de bugle, d'armoiſe, & de pluſieurs autres vulnéraires qu'on fait infuſer dans du vin blanc, & qu'on diſtille enſuite par le bain-marie... *Eaux arthritiques*, eaux contre la goutte, la paralyſie, les tremblemens, les douleurs de jointure: telles ſont celles de pivoine, de chamæpitys, de calament, de bétoine, de romarin, &c. . . . . *Eaux cardiaques*: ce ſont celles qui ſont propres à fortifier le cœur, comme ſont celles d'endive, de chicorée, de bugloſſe, oſeille, bourrache, ſouci, &c. . . *Eaux cephaliques*, eaux qui fortifient le cerveau, comme celles de romarin, de majorlaine, de ſauge, de pivoine, de méliſſe, de bétoine, &c. . . . *Eau chalybée*, eau aſtringente propre pour le cours de ventre, dans laquelle on a éteint de l'acier rougi. . . . *Eaux hépatiques*: ce ſont celles dont on ſe ſert pour fortifier le foie, comme celles de chicorée, de capillaire, de pourpier, d'aigremoine, de fumeterre, &c. . . . . *Eau impériale*, eau diſtillée de cannelle, de noix muſcade, d'écorce de citron, de cloux de girofle, de *calamus aromaticus*, de ſantal citrin, & de pluſieurs autres ſimples qu'on a fait infuſer dans le vin blanc & l'eau de méliſſe; elle eſt bonne pour les maladies de cervau, d'eſtomac, &c. . . . *Eau-mere de vitriol*, un des meilleurs aſtringens de l'invention de M. Geoffroy dont on ſe ſert avec ſuccès, extérieurement & intérieurement dans les hémorrhagies, le flux de ventre, les crachemens de ſang, les ulceres de poumon, des reins & de la veſſie. . . *Eau de méliſſe*; la ſeule véritable ſe vend aux Carmes déchauſſés. Voyez *Méliſſe*. . . . *Eaux néphrétiques* qui

fortifient les reins, & en font sortir les impuretés par les urines, comme celles de chevrefeuille, de pariétaire, de raves, de féves, de mauves, d'oignons, &c..... *Eaux ophthalmiques* qui remédient aux incommodités des yeux, comme les eaux d'euphraise, de fenouil, de vervine, de plantain, de chélidoine, &c..... *Eau phagedénique*, eau de chaux qui sert à nettoyer les vieux ulceres & à manger les chairs superflues.... *Eau de la reine d'Hongrie*; c'est une distillation au bain-marie des fleurs de romarin sur lesquelles on a versé de l'esprit-de-vin bien rectifié: elle est bonne dans les foiblesses de cœur, dans la paralysie, la léthargie, l'apoplexie, les maladies hystériques, &c.... *Eaux splénitiques*, bonnes pour les maladies de la rate, comme les *eaux* de tamaris, de cuscute, de scolopendre, de houblon, &c... *Eaux stomachiques* propres à fortifier l'estomac, comme les *eaux* de roses rouges, de menthe, d'anis, &c..... *Eau styptique*, ou *astringente*, propre pour arrêter le sang..... *Eau thériacale*, nommée ainsi de la *thériaque* qui y entre, propre pour reveiller les esprits & résister au mauvais air... *Eaux vulnéraires* bonnes pour les plaies & faites du suc des plantes vulnéraires. Je renvoie aux auteurs qui en traitent; pour l'*eau céleste* & les autres *eaux médicinales*, le détail en est trop étendu pour un ouvrage tel que celui-ci.

EAUX *de senteurs*: ce sont des *eaux* auxquelles on donne quelque odeur douce, agréable, aromatique, & en y mettant infuser ou macérer des fleurs, des herbes odoriférantes, ou en y mêlant quelques aromates, ou l'esprit & l'essence de ces choses-là. Telle est l'*eau* que les parfumeurs appellent *eau d'ange*, composée d'iris de Florence, de benjoin, de storax, de bois de rose, de santal citrin, &c. On verse dessus les *eaux* destillées de rose & de fleur d'orange, & on fait distiller la liqueur au bain-marie, dans laquelle on dissout du musc & de l'ambre.... L'*eau d'angélique*, différente de la précédente, tire son nom de l'angélique, qui entre dans sa composition; elle se fait d'eau-de-vie, de l'*angélique*, de la cannelle, du clou de girofle, de la masse de la coriandre, de l'anis verd, du bois de cédre, le tout concassé dans un mortier, & infusé durant une nuit, puis distillé; les autres *eaux de senteur* sont les *eaux* de fleurs d'orange, celle de mille-fleurs, celle de nard & de naphre, & les *eaux* de rose.

EAUX *à l'usage des arts & métiers*: la premiere est l'*eau-forte*: ainsi nommée, à cause de la force extraordinaire avec laquelle elle agit sur tous les métaux hors sur l'or. Il y a plusieurs sortes d'*eaux-fortes*, à qui le vitriol, l'alun, ou le salpétre distillés servent ordinairement de base; les monnoyeurs, orfévres, fourbisseurs, &c. même les teinturiers du grand tein pour les écarlates & couleurs de feu, en font un assez grande consommation; celle dont les graveurs se servent est ou blanche ou verte; la blanche appellée *eau d'affineur* est l'*eau-forte* commune; la verte est faite avec le vinaigre, le sel commun, le sel armoniac, & le verd de gris.

Les *eaux-fortes* qui se font à Paris, à Lyon, à Bordeaux, & dans quelques autres villes de France, sont beaucoup plus estimées que celles qui viennent de Hol-

lande. L'*eau-forte* ſe conſerve & ſe tranſporte dans des bouteilles de grès, ou de gros verre bien bouchées. On appelle *eau ſeconde* une *eau-forte* qui a perdu une partie de ſa vertu & de ſa force diſſolvante, pour avoir ſervi à la diſſolution des métaux. L'*eau de départ*, ou *eau régale*, eſt celle où l'on a ajoûté du ſel commun, du ſel armoniac, & qui alors diſſout l'or, ſans faire impreſſion ſur les autres métaux. On appelle *eau ſimple*, celle qui ne contient que des flegmes; on s'en ſert dans les monnoies & chez les orfévres pour commencer à amollir les grenailles. L'*eau éteinte* eſt l'*eau-forte* où l'on a mis de l'eau de riviere, afin de l'éteindre & de la rendre moins corroſive; ſon uſage eſt pour retirer l'argent des *eaux fortes* qui ont ſervi aux départs.

Les blanchiſſeuſes donnent le nom d'*eau-forte* à l'eau d'empois qui ſort du linge empeſé, lorſqu'on le tord; elles en font quelquefois exprès avec de l'empois qu'elles diſſoudent dans de l'eau à force de le manier, & qu'elles paſſent enſuite dans un linge: celle-ci eſt plus forte que la premiere.

Eau de blanc d'œuf; c'eſt une eau jaune, la plus fine de toutes les colles.

EAU, chez les joailliers, s'entend de l'éclat des perles & des diamans qu'on ſuppoſe être faits d'*eau*, & il ſe dit de la couleur d'un diamant bien blanc, dont l'*eau* eſt vive & pure.

Les drapiers diſent donner de l'*eau* à un drap, pour dire le *luſtrer* & le *calendrer*. Les tanneurs donnent pluſieurs *eaux* aux cuirs pour les préparer, & les ferruriers donnent une couleur d'*eau* au fer, c'eſt-a-dire, une couleur bleuâtre.

Enfin *eau*, s'entend du ſuc de quelque fruit que ce ſoit, & on dit: Cette poire eſt de *bonne eau*.

EAUX ET FORETS: juriſdiction dont les officiers ſont prépoſés pour avoir la police ſur la pêche, la chaſſe & les bois, & pour connoître, tant en matiere civile que criminelle, des conteſtations qui ſurviennent à leur ſujet, & empêcher les abus & malverſations qui s'y peuvent commettre. Il y a, en France, des juges qui connoiſſent de ces matieres, ſçavoir, les gruyers, les maîtres particuliers des *eaux & forêts*, les grands maîtres & les officiers des *eaux & forêts* à la table de marbre du palais; les capitaines de chaſſe ſont auſſi juges pour le fait de la chaſſe ſous certaines limitations.

Tous ces juges connoiſſent des matieres qui leur ſont attribuées, à l'excluſion des autres, ſans que les privilégiés puiſſent demander leur renvoi devant les juges de leur privilége.

Les gruyers ſont des juges inférieurs qui connoiſſent, en premiere inſtance, des moindres délits commis dans les *eaux & forêts*: ils ont un marteau particulier duquel ils marquent les arbres de délit & les chablis. Ils jugent les délits, dont l'amende eſt fixée par les ordonnances à la ſomme de douze livres, & au-deſſous; ſi elle étoit arbitraire, ou excédente, ils renvoient la cauſe & les parties, pardevant le maître particulier de leur grurie. Il n'y a des gruyers que pour les bois & buiſſons, éloignés des maîtriſes.

Les maîtres particuliers des *eaux & forêts* ſiégent dans les villes & connoiſſent, tant en matiere civile que criminelle, tout ce qui concerne les *eaux & forêts*, & des appellations des ſentences rendues

par les gruyers des forêts du roi.

Les maîtres des *eaux & forêts* ſont ainſi nommés, parce qu'ils ont intendance ſur les étangs & rivieres, comme ſur les bois, ils font les ventes des pêches, connoiſſent les délits commis aux étangs, & peuvent affermer les pâturages qui ſont autour deſdits étangs. Autrefois il n'y avoit qu'un grand-maître des *eaux & forêts* qui avoit ſon ſiége à la table de marbre à Paris, où il n'y avoit qu'un ſeul lieutenant; à préſent il y a des grands-maîtres des *eaux & forêts* dans toutes les provinces du royaume; & les grandes maîtriſes ſont au nombre de vingt-quatre, ſçavoir, Paris, Soiſſons, Blois, Rouen, Caen, Alençon, Picardie, Artois, Hainault, Orléans, Champagne, Metz, Alſace, Bourgogne, Touraine, Poitou, Lyonnois, Bretagne, Toulouſe & Guienne.

EBARBER, chez les marchands drapiers, ſignifie couper avec des ciſeaux les grands poils de laine qui excedent les liſieres des draps & ſerges de Berri & des autres étoffes de ſemblable qualité qui ont des liſieres étroites..... On *ébarbe* les liſieres des étoffes en blanc, avant que de les faire paſſer à la teinture. Pour celle des étoffes de couleur, on ne leur donne cette façon qu'au ſortir de la preſſe.

Dans les papeteries on rogne legerement, avec les ciſeaux, les bords ou extrémités des mains de papier, avant que de les mettre en rame: c'eſt ce que les ouvriers appellent *ébarber*.

EBARBOIR, petit inſtrument de fer, courbé par le bout, très-tranchant, avec lequel les drouineurs ou chauderonniers de campagne, *ébarbent* les cuillers, les ſalieres d'étain qu'ils fondent dans des moules de fer qu'ils portent avec eux.

EBAUCHE, EBAUCHER, EBAUCHOIR. *Ebauche* ſe dit des ouvrages d'eſprit & d'arts: divers artiſans ſe ſervent du terme *ébaucher*, lorſqu'ils dégroſſiſſent le bois, la pierre, le marbre: les charpentiers diſent *ébaucher une mortoiſe*, quand ils commencent à ouvrir avec le gros ciſeau, qu'ils appellent *ébauchoir*: les outils dont les artiſans ſe ſervent pour *ébaucher*, ou dégroſſir leurs ouvrages, s'appellent *ébauchoir*. L'*ébauchoir* des charpentiers eſt un gros ciſeau à manche de bois qui n'eſt guére différent du ſermoir des menuiſiers: les ſculpteurs ont auſſi pluſieurs *ébauchoirs* pour travailler en cire ou en terre; ce ſont de petits morceaux de buis ou d'ivoire, de ſept ou huit pouces de long, les uns pointus, les autres arrondis, quelques-uns plats, d'autres rabattus en chanfrein; enfin les uns unis par les deux bouts, & les autres brettés, c'eſt-à-dire, avec des petites dents d'un côté; ces derniers ſervent à bretter quelques endroits de l'ouvrage pour en ôter le poli, ce qui lui donne aux yeux plus d'eſprit & plus d'art. L'*ébauchoir* de ceux qui travaillent en ſtuc eſt aſſez ſemblable à celui des charpentiers; mais le fer en eſt plus large & plus mince. L'*ébauchoir* des cordiers & filaſſiers eſt le *ſéran*.

EBENE, eſpece de bois dur qui prend un très-beau poil; il croît dans l'iſle de Madagaſcar, & celle de Saint-Maurice; les Hollandois apportent une grande partie des *ébenes* qui ſe conſomment en France. il y en a de pluſieurs ſortes, l'*ébene noire*, la *rouge*, la *verte* & l'*évilaſſe*: la verte croît auſſi aux iſles Antilles, & ſur-tout

à Tabago ; le bois d'*ébene verte* s'emploie aux mêmes ouvrages que celui d'*ébene noire*, & s'emploie auſſi à la teinture pour laquelle il rend une couleur d'un *beau verd naiſſant* : on donne à l'*ébene* rouge le nom de *grénadille*. L'*ébene* noire, la plus eſtimée, eſt celle qui eſt d'un noir de jais, ſans aucune veine, ſans aubier & très-maſſive ; la verte & la rouge ne doivent point auſſi avoir d'aubier, & ne ſçauroient être trop maſſives: on eſtime la rouge, qui eſt veinée & haute en couleur, & la verte qui eſt d'un verd obſcur. L'*ébéne* noire eſt aujourd'hui la moins employée ; celles de couleur entrent toujours dans pluſieurs ouvrages de placage & de marqueterie ; les ouvriers qui les employent ſont nommés *ébeniſtes* & *menuiſiers de placage & de marqueterie*, ce qui les diſtingue des *menuiſiers d'aſſemblage* ; il ſont du corps des maîtres menuiſiers. Les marchands épiciers en gros ſont le commerce de l'*ébene* & la vendent à la buche, & le plus ſouvent au poids.

Il y a des bois auxquels on peut donner la couleur de l'*ébene* ; le poirier eſt celui qu'il eſt plus facile d'*ébener*. Pour lui faire prendre cette couleur, les menuiſiers de placage lui donnent quelques couches d'une décoction chaude de noix de galle ; & lorſqu'il eſt ſec, ils ajoûtent un noir d'ancre qu'ils poliſſent avec des décrotoires de poil de ſanglier & un peu de cire miſe à chaud ; les autres bois précieux dont on ſe ſert pour le placage, tels qu'on les trouve en France, ou qu'on les apporte de l'une & l'autre Inde, ſont le noyer, l'olivier, le bois violet, l'aloës, la ſainte-lucie, le cédre, le ſantal, le bréſil, le fuſtok, le meriſier, &c. Les ménuiſiers de placage ont l'art de les teindre pour en faire ces excellens ouvrages de piéces de rapport qui imitent les tableaux les plus fins & du meilleur ton de couleur. Voyez *Placage* & *Marqueterie*.

Les ouvrages les plus ordinaires, que font les *ébeniſtes*, ſont les bureaux, les commodes, des cabinets, des tables, des guéridons, des bibliotheques, ou armoires à livres, des écritoires, des pieds, des boëtes de pendules, enfin tous ces meubles de bois de rapport, ornés le plus ſouvent de bronze doré, & qui ſervent à décorer les plus riches appartemens des palais & des belles maiſons.

L'art de la marqueterie a été pouſſé à ſa derniere perfection ſous Louis XIV. Les ouvrages de *Boules* étoient eſtimés tant pour la beauté de la marqueterie, que pour le goût des bronzes excellens dont il les embelliſſoit. Les ébeniſtes poſent les bronzes ; les fondeurs ou ſculpteurs les jettent en moules & les reparent : le doreurs ſur métal les dorent, ſoit d'or en feuille ſoit d'or moulu, & les ébeniſtes préparent & taillent eux-mêmes l'étain & le cuivre qui entrent dans la marqueterie.

Les menuiſiers de placage & de marqueterie ſe ſervent de tous les outils des menuiſiers d'aſſemblage ; mais ils en ont beaucoup d'autres qui ſont des goberges, des rabots, dont partie du fuſt eſt de fer, d'autres dont les fers ſont différemment faits, ou poſés autrement que dans les rabots ordinaires, des racloirs, des ſcies à refendre pour débiter leur bois en feuilles ou en bandes, des preſſes pour tenir le bois quand on le débite ; d'autres petites preſſes pour affermir l'ouvrage ſur l'établi, de ſcies autres que des ſcies ordinaires

l'outil à onde pour les moulures, l'aſne ou eſtau pour contourner les piéces, des pointes pour tracer, des tarieres pointues, des couteaux à trancher, des traiſoirs, des tournevis, des tirefonds, des fers crochus, des poliſſoires, &c.

EBERTAUDER, terme en uſage dans les manufactures de Rouen, Louviers, Elbeuf. En Berri, on dit *bertauder*, c'eſt tondre un drap, une ratine, ou autre étoffe de laine en premiere coupe, en premiere voie, en premiere façon; trois manieres d'exprimer la même choſe.

EBOULER, ſe dit d'un tas de terre, ou de ſable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien arrangés, & s'étant maintenus en bon état, viennent à ſe laiſſer aller ſur les côtés, & par conſéquent à perdre leur ancienne ſituation ou diſpoſition. On dit qu'une muraille s'eſt *éboulée*, &c.

EBOUQUEUSES; dans les manufactures de draperie & étoffe de laine, ce ſont des femmes, qui, avec des petites pincettes de fer, ôtent les nœuds, pailles ou petits bourats, qui ſe trouvent aux étoffes, après qu'elles ſont ſorties de deſſus le métier; elles ont divers noms ſuivant les provinces.

EBOURGEONNER *les arbres fruitiers*. Voyez *Fruitiers*.

EBOURRIER, ôter la bourre: *ébourrier* les peaux de mouton avec l'eſtire; c'eſt, *en terme de corroyeur*, leur ôter la bourre ou tannée qui leur eſt reſtée au ſortir de la main du tanneur.

EBOUZINER, *en terme de tailleur de pierre*; c'eſt tailler la pierre juſqu'au vif.

ECACHER *l'or & l'argent*, c'eſt les battre, ou mettre en lame; après qu'il a été réduit en fil trait de la groſſeur d'un cheveu, on le fait paſſer entre deux petits rouleaux d'acier très-ſerrés l'un contre l'autre ſur leur épaiſſeur, pour l'applatir de telle ſorte qu'il puiſſe facilement ſe filer ſur la ſoie, & la couvrir de façon qu'on ne la puiſſe plus appercevoir.

ECAILLE *de tortue*. Voyez *Tortue*.

ECAILLE, eſpece de tapiſſerie de bergame, ainſi nommée de ce que les façons, dont les ouvriers les embelliſſent, imitent les écailles de poiſſon.

ECALER, *en terme de jardinage*, ſe dit des pois & des féves qu'on écoſſe, c'eſt-à-dire, dont on ôte les coſſes.

ECAQUEUR, eſt le matelot, qui, dans la pêche du hareng, eſt chargé de le caquer.

ECARLATE, une des ſept ſortes de bons rouges. Il y a l'*écarlate* de France ou des Gobelins, qui ſe fait avec le *kermès*, & l'*écarlate* de Hollande qui ſe fait avec la cochenille. Le *kermès* eſt un gallinſecte qui vient ſur une très-petite eſpece de chêne verd qui n'eſt communément qu'un arbriſſeau qui s'éleve environ à deux ou trois pieds. Ce petit chêne croît en Languedoc, en Provence, en Eſpagne, dans les iſles de l'Archipel, & ſur-tout dans celle de Candie. On fait la récolte du *kermès* ſur ces petits arbres dans la ſaiſon convenable. Il a excité depuis long-tems la curioſité des naturaliſtes; mais c'eſt depuis peu d'années que le *kermès* a été obſervé avec attention & exactitude; les coques de *kermès* ramaſſées de bonne heure, & ſéchées, reſſemblent à la cochenille, ce qui fait conjecturer que la cochenille eſt une eſpece de *kermès*. On arroſe de vinaigre le *kermès* que l'on fait ſécher & qu'on

qu'on deſtine pour la teinture. Sans cette précaution, l'inſecte métamorphoſé en mouche s'envoleroit & emporteroit la teinture. Voyez le *Dictionnaire raiſonné des animaux au mot Kermès. Ecarlate* ſe dit auſſi des draps & des ſerges teintes en écarlate.

ECHALAS, morceau de bois long & quarré, d'environ un pouce & demi, fait d'ordinaire de cœur de chêne; ſon uſage eſt pour ſoutenir les ceps de vigne, pour faire des berceaux, des eſpaliers, des contre-eſpaliers, & autres ſemblables ouvrages de treillage pour l'utilité & la décoration des jardins; ils ſe vendent à la javelle ou en botte. Les *échalas* pour les baſſes vignes ſont de quatre pieds de long, & de neuf lignes en quarré. Les bottes pour Paris ſont ordinairement de quarante *échalas*, & celles pour les autres endroits en contiennent cinquante. Les *échalas* de treillage ſont d'un pouce en quarré ſur ſix, neuf, douze & quinze pieds de longueur, chaque botte eſt compoſée de vingt-cinq *échalas*. Les provinces qui fourniſſent le plus d'*échalas*, pour la conſommation des environs de Paris, ſont la Bourgogne, la Brie, la Champagne, la Picardie; on en tire auſſi de Lorraine.

ECHALOTTE, eſpece d'oignon, dont la racine eſt bulbeuſe & oblongue, qui a l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort, parce que ſes ſels ſont moins âcres, un peu plus embarraſſés par des parties rameuſes. L'*échalotte* petite, rouge, un peu dure, & la moins âcre, eſt la meilleure, elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de ſel eſſentiel; elle a ſes bonnes & mauvaiſes qualités; elle excite l'appétit, fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, pourvu qu'on en uſe modérément: d'un autre côté, elle eſt remplie d'un ſel acide, volatil, ſujet à enflammer la maſſe du ſang & à cauſer des maux de tête. L'aſſaiſonnement de l'*échalotte* peut être bon aux vieillards & aux tempéramens flegmatiques, & à ceux dont l'eſtomac digére difficilement; mais les jeunes gens, & ceux qui ſont d'un tempérament ſec, en doivent éviter le fréquent uſage.

Les *échalottes* viennent de caïeux ſur planche, en rayon de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre, les caïeux à même diſtance; c'eſt à la fin de Fevrier qu'on les plante, & ſur la fin de Juin qu'on renoue les montans: on les leve de terre, vers le 20 Juillet: on les laiſſe un peu aërer, puis on les ſerre en quelque lieu qui ne ſoit pas humide.

ECHANDOLE, petit ais à couvrir les toits des maiſons, dont on ſe ſert en quelques lieux de France; il eſt ordinairement de mairain.

ECHANGE, troc que l'on fait d'une choſe contre une autre; il y a des occaſions où le négoce ne ſe fait qu'en échange; tel eſt le commerce de quelques-unes des villes du Nord & de la mer Baltique, où les François portent leurs vins & leur eau-de-vie, qu'ils échangent contre des bois, des métaux, des chanvres & des pelleteries.

Le commerce des lettres de change n'eſt même qu'un pur négoce d'*échange*; un vrai troc d'argent contre d'autre argent; de celui, par exemple, qu'on a à Paris, contre celui qu'un marchand, un banquier ou une autre perſonne ont à Veniſe, à Cadix, à Amſterdam, &c.

On *échange* des laines pour du

blé, des fruits pour des légumes.

ECHANTILLON: ce terme a plusieurs significations; chez les marchands d'étoffe, c'est un petit morceau d'une piéce entiére pour servir de montre, afin que celui à qui on la montre, puisse juger si l'étoffe est de son goût, tant pour la couleur que pour la qualité; les marchands drapiers ont leur livre d'*échantillon*..... On appelle *échantillon* une modique quantité que l'on donne ou que l'on demande pour modéle, de quelque nature de marchandises que ce soit, pour que ceux qui veulent en acheter, voient si elles sont telles qu'il les leur faut & qu'ils en ont besoin.... *Echantillon*, chez les Teinturiers, sont de certains morceaux de drap ou de serge, qui servent à faire comparaison des teintures qu'on met au débouilli: on les appelle autrement *matrices*, ou *échantillons matrices*..... *Echantillon* est aussi la contre partie de la taille sur laquelle les marchands en détail marquent, comme les boulangers, par exemple, & les marchands de vin marquent avec des hoches & incisions la quantité de marchandises qu'ils vendent à crédit.... *Echantillon* est encore une certaine quantité de laine de plusieurs couleurs, qu'à l'aide de l'eau & du savon noir, l'on foule avec la main pour la réduire en une espéce de feutre qui sert ensuite de modéle pour les couleurs de draps mêlangés..... *Echantillon* signifie quelquefois mesure, grandeur; on dit des bois, des tuiles du grand & petit *échantillon*. Les maîtres couvreurs appellent l'*échantillon*, ou le *pureau* d'une tuile, ce qui reste de découvert de chaque tuile, après que la couverture est finie & que toutes les tuiles sont placées, ce qui se régle suivant la qualité du moule. Le grand moule a quatre pouces d'*échantillon*, c'est-à-dire, que de treize pouces qu'ont les tuiles, il y en a neuf qui sont recouverts par le rang de dessus; le petit moule qui n'a que neuf à dix pouces de long, n'a aussi que trois pouces d'*échantillon*, y en ayant sept à huit pouces de cachés..... On nomme briques d'*échantillon* les chantignoles, les demi-briques.... Le poids original qu'on nomme à Paris *étalon*, se nomme, dans les monnoies de Lyon, *échantillon*..... Il y a diverses mesures, reglées par les ordonnances, pour diverses sortes de marchandises qu'on appelle *échantillon*. En ce sens il y a des *échantillons* pour le bois de charpente, de chauffage, &c. d'autres pour les pavés de grès, l'ardoise, &c.... Les menuisiers & charpentiers, pour prendre & donner les épaisseurs des bois, se servent d'un instrument qu'ils appellent *échantillon*.

ECHANTILLONNER; c'est couper des échantillons d'une piéce d'étoffe pour les faire voir aux marchands, c'est aussi couper des morceaux de draps, des piéces qui viennent de la teinture pour en faire le débouilli; les maîtres & gardes drapiers ont ce droit; c'est à eux de faire *échantillonner* les draps, c'est-à-dire, d'en faire couper des échantillons pour les mettre à l'épreuve du *débouilli*..... Comparer un poids avec le poids original, c'est chez les balanciers, l'*échantillonner*.

ECHANVRER *la filasse*, c'est lui ôter, avec l'*échanvroir*, les plus grosses chenevottes qui lui

ſont reſtées après qu'on l'a concaſſée dans la brie, ou brayoire... L'*échanvroir* avec lequel on *échanvre* la filaſſe eſt, en Picardie, une eſpéce de couperet tout de bois de la forme d'un battoir à leſſive, mais plus étroit, & fort tranchant d'un côté. En Normandie on l'appelle *écouſſoir*; il eſt de fer avec un manche de bois, le côté du tranchant fort émouſſé.

ECHAPPER, *en terme de jardinage*, ſe dit d'un arbre extrêmement vigoureux qui ne pouſſe que de groſſes branches, ſans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui, par ſes longs jets, fait ou des buiſſons trop grands, ou des eſpaliers qui excédent la hauteur des murailles, ſans rien pouſſer pour garnir le pied: de-là vient qu'on dit: *Cet arbre s'échappe, il le faut retenir: Cette branche s'eſt échappée, il en faut ôter.*

ECHARDONNER, en terme d'agriculture, on *échardonne*, ou on ôte les *chardons* des terres pour que les bleds n'en ſoient pas offuſqués. L'inſtrument dont on ſe ſert, nommé *échardonnoir*, eſt un petit crochet de fer attaché au bout d'un bâton.

ECHARNER, *en terme de corroyeur*; c'eſt ôter des cuirs tannés, que l'on veut préparer à être corroyés, la chair de l'animal qui y eſt reſtée au ſortir de la tannerie. On ſe ſert des *écharnures* pour eſſuyer le cuir après qu'il a été crépi: l'inſtrument pour écharner s'appelle *écharnoir*, *dryoire*.

ECHARSETÉ, *en terme de monnoie*; c'eſt l'épargne que l'on fait de l'or & de l'argent dans la fabrique des monnoies, en y ſubſtituant d'autres métaux dont on fait, ce qu'on appelle *alliage*. Un *louis écharſe* eſt celui où le titre eſt trop affoibli.... Il y a deux ſortes d'*écharſetés*; l'une qui eſt permiſe, qu'on appelle *écharſeté de loi dans le reméde*; l'autre qui eſt puniſſable qu'on nomme *écharſeté de loi hors de remede.*

ECHASSES, *en terme de maçon*, ſont des piéces de bois qu'ils dreſſent d'aplomb ſous les premiers boulins qu'ils mettent dans les trous de murs pour échafauder: on les appelle *baliveaux*, quand ils ſont longs & qu'ils ſe lient avec des cordages à pluſieurs boulins les uns ſur les autres.

ECHAUDÉ, petit gâteau fait en corne de triangle: on fait des *échaudés* au beurre, des *échaudés* au ſel, des *échaudés* au ſel grillés, des *échaudés* aux œufs.

ECHAUDÉ: *bleds échaudés* pour ſemer. Voyez *Retraits.*

ECHAUDOIR, *en terme de manufacture*, eſt le lieu deſtiné à *échauder* les laines, avant que de les faire filer.... C'eſt, *chez les Teinturiers*, une grande chaudiere dans laquelle ils *échaudent* leurs laines, avant que de les mettre à la teinture.... Les Mégiſſiers ont auſſi des *échaudoirs* pour l'apprêt de leurs cuirs... Les Bouchers pour laver & nettoyer les abbattis de leurs viandes, comme fraiſes, pieds de veau, &c. Les marchandes tripieres pour échauder les tripes dont elles font négoce.

ECHAUFER, *percer*, *vuider une étoffe*; c'eſt lorſque le foulon, par négligence, l'ayant foulée ou trop long-tems, ou trop fortement, la piéce devient trop étroite, & perd quelque choſe de la largeur ordonnée par les réglemens.

ECHAUFFETTE, ou CHAUFFERETTE, petit réchaud de cuivre, ou de fer, & d'argent chez les riches, qui ſert à mettre ſur

la table pour rechauffer les mets.

ECHAULER *la femence.* Voyez *Labourage.*

ECHAULER, *en terme de labourage & d'agriculture*, ſe dit de la chaux amortie que l'on met dans l'eau & dont on arroſe le bled qu'on veut ſemer; les laboureurs prétendent que cette maniere d'accommoder le bled l'empêche d'être bruiné.

ECHÉANCE, jour où l'on doit payer, ou faire payer quelque choſe : il ſe dit particuliérement, en terme de commerce, de lettres & billets de change, du jour auquel leur payement échoit, & que le porteur peut & doit exiger, ou du moins proteſter, en cas qu'on refuſe de le faire.

Il y a des lettres de change qui n'ont qu'une ſeule *échéance*, & d'autres qui, pour ainſi dire, ſemblent en avoir deux : de la premiere eſpece ſont les lettres payables à vue, à jour préfix & à volonté : de la ſeconde, toutes celles à qui il eſt accordé le bénéfice de dix jours de faveur.

L'*échéance* des lettres de change à jour préfix eſt le jour du payement fixé par la lettre, & celle des lettres à vue & à volonté, le moment même de leur préſentation par le porteur, à celui ſur lequel elles ſont tirées, enſorte que faute de payement actuel, il faut les faire proteſter.

A l'égard des deux *échéances* des lettres qui jouiſſent du bénéfice des dix jours de faveur : la premiere eſt le jour marqué dans la lettre, ſoit qu'il ſe compte de celui de l'acceptation, comme dans les lettres à pluſieurs jours de vue, ſoit qu'elle ne dépende pas de cette acceptation, comme dans celles à une ou pluſieurs uſances : la ſeconde *échéance* de ces mêmes lettres eſt le dernier des dix jours de faveur. Il arrivoit autrefois de grandes conteſtations touchant l'*échéance* des lettres de change, & la maniere de compter les dix jours de faveur. L'ordonnance de 1673 a pourvu à cette difficulté, ayant réglé, *par l'art. 4 du tit. 5*, que les porteurs des lettres qui auroient été acceptées, ou dont le payement écheroit à jour certain, ſerolent tenus de les faire payer, ou proteſter dans dix jours, après celui d'*échéance*. Voyez *Lettres de change* & *Proteſt.*

ECHELAGE, *terme de coutume*; c'eſt un droit de poſer une *échelle* ſur l'héritage d'autrui pour refaire un bâtiment, un mur, &c. ce qui eſt droit d'*échelage* d'un côté, eſt *ſervitude* de l'autre.

ECHELETTE, petite *échelle* qu'on attache ſur le bât d'une bête de ſomme pour y accrocher du foin, de la paille, &c.... *Echellette* eſt auſſi une petite *échelle* plus large par le bas que par le haut, dont ſe ſervent les charretiers, lorſqu'ils charrient du foin, de la paille, &c. & ils mettent cette échelle ſur le devant d'une charrette ridelée.... Les manufacturiers d'étoffe de laine ſe ſervent de petites *échellettes* pour tirer & allonger leurs étoffes.

ECHELLE, *en terme de commerce maritime*; il s'entend de celui qui ſe fait dans le Levant par la Méditerranée, & c'eſt un port où les marchands d'Europe, François, Anglois, Hollandois, Italiens, entretiennent des conſuls & des commiſſaires où ils ont des magaſins & des bureaux, où ils envoient réguliérement chaque année des vaiſſeaux pour y porter de marchandiſes propres au Levant, & en rapporter celles qui s'y fabriquent, qui y croiſſent, ou qui y ſont voiturées du dedans des terres.

Les principales *échelles* du Levant, & où ſe fait le plus grand commerce, ſont Smyrne, Alexandrette, Alep, Seyde, Cypre, Echelle neuve, Angora, Beibazar, Salé, Conſtantinople, Alexandrie, Roſette, le Caire, le Baſtion de France, Tunis, Alger, Tripoli de Syrie, Tripoli de Barbarie, Naples de Romanie, la Morée, iſle de Negrepont, iſle de Candie, Durazzo, Zea, Naxis & Paras, l'Iſle de Tine & Miconi, & les autres Iſles de l'Archipel les plus conſidérables, &c.

La plûpart des Nations, qui font le commerce du Levant, entretiennent dans ces *échelles* des conſuls, vice-conſuls, agens ou commiſſionnaires, dont les uns ont ſoin des intérêts de leur nation en général, & les autres du commerce des particuliers; chaque nation, même chaque négociant y établit ſes magaſins pour y recevoir les marchandiſes qui viennent d'Europe, ou celles qu'ils raſſemblent dans le Levant, pour faire leur retour. Voyez le *Parfait Négociant* de M. Savary, ſur le commerce qui ſe fait dans les *échelles* du Levant.

ECHELLE, inſtrument qui ſert à monter: il y a l'*échelle* ſimple, & l'*échelle* double; la ſimple eſt compoſée de deux piéces de bois, legéres & longues à volonté, percées de pied en pied de trous de tariere, à travers leſquels paſſent de petits morceaux de bois, qu'on nomme *roulons* ou *échelons*, ſur leſquels on appuye les pieds l'un après l'autre, pour arriver au haut de l'*échelle*.

L'*échelle* double eſt faite de deux *échelles* ſimples jointes enſemble par un boulon qui les traverſe par le bout d'en-haut: elles ſont fort étroites, & extrêmement larges & empattées par celui d'en bas. Les *échelles doubles* ont la commodité de ſe tenir droites, ſans autre appui que celui que chacune des deux *échelles* ſe prête mutuellement. L'*échelle* ſimple, au contraire, ne peut ſervir, ſans être dreſſée contre quelque appui ſolide, tel qu'un mur, un arbre, ou autre choſe ſemblable.

L'*échelle double* ſert aux peintres, aux jardiniers & aux tapiſſiers; celles des peintres & des jardiniers ſe font par les tourneurs, avec de bois longs & legers, & ont beſoin de deux crochets de fer pour empêcher qu'elles ne gliſſent, en s'éloignant trop pas le pied; celles des tapiſſiers ſont l'ouvrage des menuiſiers qui les font de bois dreſſés avec le rabot & emmortoiſés; elle eſt jointe par des couplets, & les quatre montans ſont rabattus à angles aigus, s'appuyant l'un contre l'autre. Cette double *échelle* ſe maintient toujours d'elle-même dans une largeur égale, ſans aucun riſque de celui qui s'en ſert.

L'*échelle* eſt d'un grand uſage pour les charpentiers, menuiſiers, ſerruriers, mâçons, couvreurs, &c. Les couvreurs appellent *échelles* à couſſinet, celles où ils attachent par-deſſous des nattes de pailles roulées en rond; quelques-unes ont deux couſſinets, d'autres n'en ont qu'un; ces nattes empêchent les *échelles* de caſſer la tuile, ou de couler deſſus; elles les élevent, & donnent au pied du couvreur une diſtance raiſonnable pour s'affermir ſur l'échelon. Ces *échelles* de couvreurs s'accouplent ordinairement avec des cordes, pour qu'il y en ait une de chaque côté du comble: quand elles ſont accouplées, elles n'ont chacune qu'un couſſinet. . . . L'*échelle* de corde eſt encore une des

échelles des couvreurs & des plombiers ; ce n'eſt qu'un gros cordage avec des nœuds de diſtance en diſtance, qui a un fort crochet de fer attaché à un de ſes bouts, qui ſert à couvrir & à mettre les plombs aux tours & aux clochers, où pour s'en ſervir on l'arrête avec ſon crochet au pinçon du bâtiment... Un autre cordage, armé auſſi de ſon crochet par un bout, & qui a, par l'autre bout, une petite planche ſuſpendue à deux cordes pour aſſeoir l'ouvrier, ou des ſangles en forme de bretelles à même uſage, ſert à le guinder le long des nœuds du grand cordage qui ſont comme les échellons de l'échelle... L'*échelle* de carrier eſt une longue pièce de bois, où pluſieurs entées les unes ſur les autres, avec des boulons de fer, ſuivant la profondeur de la carriere qui ſont traverſées de haut en bas, & de pied en pied, par de fortes chevilles de bois, en forme d'échellons ; quand l'*échelle* eſt compoſée de pluſieurs piéces, la premiere enture a ordinairement dix pieds de long : les autres ſont à volonté, & ſuivant le beſoin. Cette *échelle* s'attache par en haut avec un fort cordage à une des fourches de la roue : on l'appelle auſſi *échellier*.

ECHELLE, *en terme d'architecture & de géographie*, eſt une ligne diviſée en parties égales, qui ſert de meſure commune... Les teinturiers nomment *échelle* un certain nombre de dégrés qu'ils donnent à la clarté & à la profondeur des couleurs, particuliérement à celles qui viennent du paſtel.

ECHELLIER, ou RENCHER, piéce de bois traverſée de longues & fortes chevilles qui ſert à monter au haut de quelques-unes de ces machines propres à élever les fardeaux, telles que ſont les engins, grues, gruaux, &c..... On appelle auſſi *échellier* une pareille piéce de bois, ou pluſieurs entées les unes ſur les autres, qui ſervent à deſcendre dans le fond des mines ou des carrieres de marbre, de pierre ou d'ardoiſe.

ECHELON, petit morceau de bois, tantôt rond, tantôt plat, ſuivant l'eſpece d'*échelle* qui en joint les deux montans, & ſur lequel on appuye le pied en montant. Les carriers appellent *échelons* les chevilles qui traverſent leurs *échelles*, & celles qui ſont autour de leurs roues & qui en forment l'*échellier*.

ECHEMER, c'eſt faire un nouvel eſſaim d'abeilles. V. *Abeille*.

ECHENEAL, ECHENEAU, ou ECHENEZ ; ſelon quelques coutumes, c'eſt une gouttiere de bois de chêne pour recevoir l'eau qui découle de deſſus les toits & empêcher qu'elle ne tombe au pied du mur, ou ſur le fond des voiſins.

ECHENO, eſpece de baſſin de terre que les fondeurs font au-deſſus des moules, dans leſquels ils veulent fondre des ouvrages de métal ; c'eſt dans l'*écheno* que viennent ſe rendre les gros jets, ou tuyaux, où aboutiſſent tous les autres jets qui ſont moins conſidérables, & c'eſt dans ce même baſſin que coule le métal fondu, au ſortir des fourneaux où il a été mis en fuſion.

ECHEVEAU : ce ſont pluſieurs fils tournés & pliés enſemble ſur un dévidoir, après qu'ils ont été filés au fuſeau ou au rouet. Les *échevaux* ſont noués & attachés par le milieu, avec un nœud extraordinaire, qu'en terme de fileules, de mouliniers & de tiſſerands, on appelle la *centaine* ; c'eſt par cet endroit qu'on commence à

dévider un *écheveau*, quand on le veut mettre en pelotons, ſoit pour dreſſer un métier & ourdir une toile ou une étoffe, ſoit pour l'employer à la couture, ou à d'autres ouvrages. On fait des *écheveaux* d'autant de matieres que l'on en peut filer & réduire en fils, ainſi que de ce qu'on appelle des *échevaux* de fil faits de chanvre & de lin: il y en a de ſoie, de laine, de coton, de poil, d'écorce d'arbre, &c. Dans le négoce des fils de chanvre & de lin, la qualité s'en diſtingue ſouvent par la quantité des tours que contient chaque *écheveau*; il y a des *écheveaux* qui n'ont que dix ou douze tours, ce ſont ceux de fil fin, & d'autres qui en ont cinquante & au-delà.... Les mouliniers & les ouvriers qui travaillent pour eux, appellent des *flottes de ſoie*, ce que communément on appelle des *écheveaux de ſoie*. Ces *flottes* ſe forment ſur les dévidoirs de leurs moulins. Voyez *Fil*, *Moulinage des ſoies*, *des laines*, *de cotons*.

ECHEVIN, officier élu par les habitans d'une ville pour être chargé de la direction des affaires qui les regarde en commun, & pour avoir ſoin de la décoration & entretien de la ville, & quelquefois de la police. Si les *échevins* ne rempliſſent pas toutes les fonctions des anciens Ediles de Rome, du moins une partie eſt de leur reſſort: on les appelle en latin *Ædiles*, & le prévôt des marchands des villes, où il y en a, *Præfectus urbis*.... A Paris il y a un prévôt des marchands & quatre échevins qui ont une juriſdiction particuliere qui s'étend ſur tous les ports, & les marchands de pluſieurs ſortes de marchandiſes qui y arrivent par la riviere..... A Lyon le premier officier municipal s'appelle auſſi *prévôt des marchands*; mais dans la plûpart des autres villes de France, c'eſt le *maire* qui occupe cette place & qui a ſes échevins. A Toulouſe on les appelle *capitouls*; à Bordeaux, *jurats*; en Dauphiné, en Languedoc & en Provence, *conſuls*; & à Beauvais, des *pairs*. Il y a pluſieurs villes en France où l'*échevinage* annoblit, comme Paris & Lyon. Voyez *Prévôt des marchands*.

ECHIFFRE, en architecture, eſt un mur qui ſert de baſe à un eſcalier, & qui en ſoutient la charpente, les marches, la baluſtrade & les appuis.

ECHIGNOLE, eſt une eſpece de fuſeau dont les boutonniers ſe ſervent pour mêler enſemble les différens brins de ſoie ou de fil, dont ils font leurs ouvrages.

ECHINE, en architecture, eſt un ornement de figure ovale, placé au haut du chapiteau de la colomne ionique, compoſite & corinthienne.

ECHILÉE; c'eſt une piéce de chair d'un cochon, coupée ſur le dos: on mange l'*échinée* aux poids; c'eſt un bon ragoût.

ECHION, plante que les reptiles venimeux abhorrent, qui croît abondamment aux environs de Paris; & en Dauphiné près de Grenoble.

ECHIQUIER, eſt un tablier diviſé en ſoixante-quatre carreaux de deux couleurs, ſur lequel on joue aux dames & aux échets.... L'*échiquier*, ſous les ducs de Normandie, étoit une aſſiſe générale où ſe trouvoient les principaux ſeigneurs pour juger les affaires les plus importantes en dernier reſſort..... La cour de l'*échiquier*, en Angleterre, eſt celle où l'on juge les cauſes, touchant le tréſor & le revenu du roi, les comptes,

débourſement, impôts, douanes & amendes.... Enfin *échiquier* eſt une eſpece de filet quarré, environ de ſix pieds de chaque côté, dont on ſe ſert pour la pêche du goujon; deux archelets, ou bâton d'orme, courbés en demi-rond, ſe traverſant en croix, le ſuſpendent par chacun de ſes angles; une longue perche attachée où les archelets ſe croiſent lui ſert comme de manche. On pêche, avec l'*échiquier*, hiver & été, en le plongeant dans les endroits de l'eau où l'on remarque beaucoup de ce petit poiſſon, & en le retirant, quand on croit qu'il y en a dedans.

ECHO : tout *écho* a pour cauſe un ſon réfléchi qui parvient plus tard à nos oreilles, Il y a des *échos* ſimples & des *échos* polyphones. *Dictionnaire de phyſique.* Voyez *Son réfléchi.*

ECHOPPE, petite boutique attachée contre un mur, où des marchands débitent des denrées de peu de conſéquence. Les *échoppes* ſont ordinairement appuyées aux murs extérieurs des égliſes & des hôtels: elles ſont faites de planches, quelquefois enduites de plâtre, avec un petit toit en appentis, auſſi de bois, ou de toile cirée.... Il y a des *échoppes* portatives & comme ambulatoires, pareillement conſtruites de bois, montées ſur des roues, ou qui ſe dreſſent ſur quelques piliers au milieu des marchés & des places publiques: telles ſont les *échoppes* des halles & des autres marchés de Paris. Les vendeurs de pain d'épice, les petits merciers ont de ces *échoppes* portatives, ſous leſquelles ils viennent étaler devant quelques égliſes & lieux de dévotion, où quelque fête attire un grand concours de peuple: ceux qui écrivent pour le public dans les marchés, les grandes rues de Paris, à la porte des bureaux des fermes, de la poſte, &c. ont auſſi des *échoppes* où ils écrivent lettres, placets, & tout ce que l'on veut..... *Echoppe* eſt auſſi un outil dont ſe ſervent pluſieurs artiſans & ouvriers..... L'*échoppe* des graveurs à l'eau-forte eſt une pointe d'acier, ou plutôt une aiguille affutée par le bout en ovale, avec un petit manche de bois dont ils ſe ſervent pour tracer ſur le vernis qui couvre leur planche, les traits des deſſeins qu'ils veulent repréſenter.... L'*échoppe* des ſerruriers eſt une eſpece de ciſeau pour relever leur gravûre... L'*échoppe* des ſculpteurs & des graveurs ſur métal, ſoit en creux, ſoit en rélief, eſt un de leurs petits ciſelets.

ECHOUEMENT, *en terme de marine & de commerce de mer*, eſt le choc d'un vaiſſeau contre un banc de ſable, ou un bas-fond, ſur lequel il ne peut paſſer, faute d'y trouver aſſez d'eau; ce qui bien ſouvent le briſe & en cauſe la perte: le *titre 9 du livre 4* de l'ordonnance de la marine de France, de 1681, régle, en trente-ſept articles, tout ce qui concerne la police qui doit s'obſerver pour la conſervation des effets & marchandiſes provenant des naufrages, bris & échouement des vaiſſeaux ſur les côtes du royaume.

ECIMER; c'eſt couper la cime ou la tête de l'arbre: on *écime*; on *étête* les ſaules afin qu'ils pouſſent: on dit auſſi *étêter.*

ECLABOUSSURE, en terme de chaſſe; c'eſt lorſque la bête qu'on chaſſe, fait aller l'eau ſur les branches & les herbes qui ſont des deux côtés du ruiſſeau qu'elle aura longé, ou traverſé, ou ſur les pierres qui ſont au-deſſus de l'eau.

ECLAIR, éclat ſubit de la lumiere qui annonce & précede or-

dinairement le bruit du tonnerre. Tout *éclair*, dit l'auteur du *Dictionnaire de Phyſique*, eſt cauſé par un grand nombre de bluettes qui ſortent d'un nuage électriſé que quelque vent a pouſſé contre un nuage non électrique.

ECLAIR *de harengs* : c'eſt un éclat de lumiere ſemblable à celui des *éclairs* qui précedent le tonnerre, & qui paroît ſur la mer, lorſque les *harengs* paſſent en troupes. Voyez *Hareng*.

ECLAIRCIR *du plant* ; c'eſt en ôter ou en arracher une bonne partie, quand il eſt trop dru & trop épais, enſorte que ce qui ſe doit groſſir & ſe fortifier, ne feroit que s'étioler : par exemple, on *éclaircit* des raves, des choux, des porreaux, de l'oignon, des laitues à replanter, &c. L'oſeille n'a que faire d'être éclaircie, elle ne ſçauroit preſque jamais être trop drue.

ECLAIRCIR *les levées*, en terme d'agriculture & de laboureur : le laboureur doit avoir attention que quand le bled leve, il n'y en ait pas trop, ce qui arrive aſſez ſouvent dans les fonds ; c'eſt pourquoi on *éclaircit* les bleds qui ſont ſi fort en herbes, & on n'y en laiſſe qu'autant qu'il en faut, pour que toutes les productions viennent à bien ; pour cela on y fait paître les vaches & des brebis, ordinairement dans le mois de Décembre : le fond déchargé par-là de ce qu'il y a de trop, perfectionne les productions qui lui reſtent, & donne des herbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis, le maïs ſont auſſi fort ſouvent trop épais en levant, parce qu'on ne les ſéme que dans la belle ſaiſon ; ils levent en peu de jours ; il faut y veiller & arracher à la main ce qu'il y a de trop : on donne même au maïs un leger labour, profond ſeulement d'un pouce, à la fin de Mai, avec la ſerfouette, ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & l'on arrache les méchantes herbes qui croiſſent au pied de chaque plan, afin que les épis ſoient plus gros & plus grenus, en le ſemant, on en met trois ou quatre grains dans un trou, mais quand ils ſont levés, on n'en laiſſe que deux, afin que les tiges ſoient plus fortes ; ce qu'on arrache eſt une nourriture très-friande & très-bonne pour le bétail.

On arrache auſſi le millet noir qui ſe trouve parmi le petit millet pour l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en ſuce toute la ſubſtance : ſi l'on arroſe le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait ſemé à claire-voie, un ſeul grain produira plus de trente & quarante tuyaux. Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis, les curieux ont encore ſoin de les faire effaner, afin qu'ils ne verſent point par terre ; ce qui cauſe toujours un grand dommage. Voy. *Effaner*.

ECLAIRCIR *un cuir*, en terme de corroyeur ; c'eſt lui donner le luſtre avec l'épine-vinette.

ECLAIRCISSEMENT, terme d'exploitation de bois, qui ſe dit chez les officiers des eaux & forêts. Faire des ventes par *éclairciſſement*, c'eſt faire abattre des *baliveaux* ſur taillis qui ſont en ſi grand nombre, qu'ils l'offuſquent & l'empêchent de croître, enſorte qu'il ne profite plus ſi on ne l'éclaircit, en faiſant couper un nombre ſuffiſant de *baliveaux*, tant anciens que modernes.

ECLAIRE ; c'eſt un nom commun à deux différentes eſpeces de plantes ; l'une eſt la grande *éclaire*, ou la grande *chélidoine* ; l'autre

eſt la petite *éclaire* ; la grande croît dans les lieux ombrageux, ſur les murailles, dans les fentes des vieux édifices, elle fleurit en Avril ; l'autre naît dans les marais, naît & meurt au printems, fleurit en Mars juſqu'en Avril : le ſuc de la premiere ſert à éclaircir la vue, ſa racine mâchée guérit la douleur des dents ; l'eau diſtillée diſſipe l'inflammation des yeux, & nettoye les ulceres qui s'y forment.

Le jus de la ſeconde, reſpiré par le nez, purge le cerveau ; ſon eau diſtillée guérit les écrouelles, d'où elle a pris ſon nom, ſa racine appliquée avec l'urine du malade eſt bonne pour les hémorroïdes : les Alchymiſtes en font grand cas en leur extraction des métaux.

La grande *éclaire* pouſſe une tige de la hauteur d'une coudée & davantage, grêle, qui a beaucoup de branches garnies de feuilles qui reſſemblent à celles de la grenouillette, mais plus tendres & tirant ſur le verd : auprès de chaque feuille ſortent des fleurs ſemblables à celles du violier : elle eſt pleine d'un ſuc jaunâtre, âcre & mordicant, avec un peu d'amertume & de mauvaiſe odeur : ſon fruit eſt fait comme celui du pavot cornu, dans lequel ſe trouve la graine ; ſa racine eſt ſimple au deſſus & au-deſſous : elle eſt partagée en pluſieurs autres.

La petite *éclaire* produit des feuilles ſemblables à celles du lierre, quelquefois plus petites, plus rondes, plus tendres & un peu plus épaiſſes : elles ſont couchées par terre, ſans tige : cette plante pouſſe des racines qui ſortent d'un même durillon ; ſes fleurs ſont jaunes, & paroiſſent au commencement du printems ; il y a des taches rouges dans les feuilles.

ECLAMÉ, ſe dit d'un oiſeau qui a l'aîle ou la jambe rompue, ce qui arrive aſſez ſouvent aux ſerins qu'on nourrit en cage : on met un ſerin *éclamé* dans une petite cage garnie de mouſſe ou foin ; on lui ôte les bâtons ſur leſquels il ſe perche, & l'on met ſon boire & ſon manger au bas de ſa cage, & l'oiſeau ſe guérit en peu de tems.

ECLANCHE, partie charnue du mouton qui tient aux quartiers de derriere ; on l'appelle communément *gigot* ; les meilleures *éclanches* ſont celles qui ont le manche court : on mange l'*éclanche* rôtie : un ragoût de chicorée, ou de concombres, ou une ſauce robert deſſous : l'*éclanche* farcie, farcie à la crême, farcie dans ſa peau ; l'*éclanche* à la royale, & de différentes autres manieres. Conſultez le *Cuiſinier François*, ou *le Dictionnaire des alimens*.

ECLATER, *en terme de jardinage*, ſe dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache, ſoit à deſſein, ſoit par ignorance, ou d'une éclatée par le vent.

ECLIPSE : obſcurciſſement de quelque aſtre ou planette, cauſé par l'impreſſion d'une planette. Les principales *éclipſes* ſont celles de ſoleil & de la lune.

Toutes les fois que la lune ſe trouve en conjonction entre le ſoleil & la terre, nous devons avoir une *éclipſe* de ſoleil, parce qu'alors la lune répand ſon ombre ſur la terre, & qu'elle nous empêche de recevoir les rayons de lumiere que le ſoleil nous envoie : les mêmes raiſons, qui nous rendent rares les *éclipſes* de lune, nous rendent encore plus rares celles de ſoleil, parce que l'ombre de la terre s'étendant juſqu'à trois cents vingt-cinq mille lieues, & celle de la lune ne s'étendant que

jusqu'à environ cent trente-cinq milles lieues, il est beaucoup plus facile à la lune d'entrer dans l'ombre de la terre, qu'à la terre d'entrer dans l'ombre de la lune.

Les astronomes divisent les *éclipses* du soleil en quatre classes; la premiere classe contient les *éclipses* partielles, la seconde, les *éclipses* totales, la troisieme, les *éclipses* centrales, & la quatrieme, les *éclipses* annulaires. Une *éclipse* du soleil est *partielle*, lorsque la lune ne nous cache qu'une partie du disque de cet astre. Une *éclipse* de soleil est totale, lorsque tout son disque nous est caché par la lune: ce phénomene est rare, mais il arrive quelquefois. Une *éclipse* du soleil est centrale, lorsque l'on voit, dans la même ligne droite, le centre du soleil, le centre de la lune, & l'œil de l'observateur. Une *éclipse* du soleil est annulaire, lorsque l'on voit un anneau de lumiere répandu autour du globe de la lune.

La lune s'*éclipse* lorsque, par son immersion dans l'ombre de la terre, elle est privée de la lumiere du soleil; ces sortes de phénomenes ne peuvent arriver que dans le tems de la plaine lune, c'est-à-dire, lorsqu'elle paroît sous un signe directement opposé à celui du soleil, parce que ce n'est qu'alors que la terrre se trouve entre le soleil & la lune; chaque pleine lune nous donneroit une *éclipse*, si ce satellite de la terre avoit son mouvement périodique dans l'écliptique; mais il n'en est pas ainsi: l'orbite de la lune forme, avec l'écliptique, un angle qui va quelquefois jusqu'à cinq degrés dix-sept minutes: aussi ne s'*éclipse*-t-elle que lorsqu'elle se trouve dans un des nœuds, ou près d'un des nœuds dans le même tems que le soleil paroît dans le nœud, ou près du nœud opposé.

Les *éclipses* de lune se divisent en *centrales* & non *centrales*; les premieres n'arrivent que lorsque le soleil, la terre & la lune ont leur centre dans la même ligne droite: elles sont toujours totales, c'est-à-dire, le disque de la lune est toujours totalement obscurci.

Il n'en est pas de même des secondes: elles sont tantôt totales & tantôt partielles, & c'est pour déterminer exactement la grandeur des *éclipses partielles*, que les astronomes ont divisé le diametre du globe lunaire en douze parties ou en douze doigts. L'*éclipse* est de six doitgts, lorsque la moitié du disque de la lune entre dans l'ombre de la terrre, & il n'est que de trois doigts, lorsque l'ombre de la terrre ne se répand que sur le quart de ce même disque. Voyez, sur les *éclipses* de lune & de soleil, le *Dictionnaire de physique*.

ECLIPTIQUE, la ligne que divise la largeur du zodiaque en deux parties égales a le nom d'*écliptique*, parce que le soleil ne paroissant jamais hors de cette ligne, ce n'est que là que peuvent se faire les *éclipses*. Voyez *Sphere*.

ECLISSE, bois refendu, très-mince, ordinairement de chêne, ou de hêtre qui se travaille aux environs des forêts, & dont les boisseliers font des boisseaux, minots, seaux, tambours & autres semblables ouvrages. Les *éclisses* se font de trois différentes longueurs, de trois pieds, de quatre pieds & de quatre pieds & demi... On appelle aussi *éclisses* de petits moules de bois, de terre, ou d'étain, percés à jour, plus ou moins grands, dans lesquels on dresse les fromages; les vanniers appellent *éclisse* un gros osier coupé en deux, & plane, dont ils

ſe ſervent pour bander le moule des paniers : les boiſſeliers appellent auſſi *écliſſes* de petits ais qui ſervent à former les ailes ou plis des ſoufflets.

ECLUSE, conſtruction de bois ou de charpente qui ſert à retenir ou à élever les eaux. L'*écluſe* d'un moulin eſt une petite digue qui ſert à amaſſer l'eau d'une fontaine pour la faire tomber ſur la roue d'un moulin.

ECLUSÉE, *en terme de commerce de bois* ; c'eſt un train de bois, de charpente ou de chauffage, d'une longueur & largeur convenable pour pouvoir entrer dans les différentes écluſes qui ſe rencontrent ſur les canaux & rivieres pour en faciliter la communication. L'*écluſée* eſt ordinairement de treize toiſes & demie de long, ſur douze pieds de large, ſi elle eſt de bois à bâtir, elle contient environ trois cent piéces de bois, ſuivant la réduction des bois de charpente : on l'appelle auſſi *brelle* & *coupon*. Voyez *Train*.

ECONOMATS, ECONOME, en juriſprudence : on appelle *économe* des ſequeſtres nommés par le roi pour adminiſtrer les biens & revenus, tant des bénéfices qui ſont à la nomination du roi pendant la vacance ; que des autres bénéfices dont les fruits ſont ſaiſis ou ſequeſtrés en vertu d'ordonnance de juſtice ... *Econome* ſe dit d'un homme ſage & prudent dans l'adminiſtration de ſes biens qui ſçait faire valoir les revenus de ſes terres, de ſes vignes, de ſes bois, & qui a ſoin enfin que rien ne dépériſſe.

ECOPE, ſorte de pelle de bois à long manche, dont on ſe ſert à arroſer les toiles ſur le pré : les Hollandois, qu'on prétend en avoir donné l'invention, l'appellent *gieter*..... Les bateliers, pêcheurs & mariniers ſe ſervent auſſi de l'*écope* pour vuider l'eau de leurs bateaux.

ECORCE, la partie qui couvre les arbres, & qui leur ſert comme de peau ou de couverture. L'attention d'un jardinier eſt, lorſqu'il plante, ou qu'il élague des arbres, de n'en point endommager l'*écorce* ; il y a une autre peau ſous la premiere, appellée *liber*, par Columelle. L'*écorce* eſt utile aux tanneurs : c'eſt une partie du débit qu'un marchand de bois fait de celui qu'il achete ſur pied... Entre les *écorces* qui entrent dans le négoce, les unes ſont propres pour la médecine, comme le *quinquina*, le *macer* ; les autres pour la teinture, comme l'*écorce d'aulne* & de *noyer* ; les autres pour l'épicerie, comme la *cannelle*, le *caſſia lignea* ; les autres pour différens uſages. L'*écorce* de chêne battue ſert à faire du tan : on fait des cordes de puits avec celles du tilleul.... *Ecorce* ſe dit auſſi de la peau de certains fruits, comme *citron*, *orange*.

Les Sauvages de l'Amérique font des canots d'*écorce* qui tiennent juſqu'à vingt-quatre perſonnes.... On *écorce* les arbres dans les forêts dans le tems qu'il eſt fort en ſéve, au mois de Mai ; autrement l'*écorce* ne ſe détacheroit pas du bois : ce ſont ſur les jeunes chênes que les bucherons font cette opération. Il eſt défendu, par *l'ordonnance des eaux & forêts du mois d'Août* 1669, *article* 28, *de la police & conſervation des forêts*, à tous marchands de peler les bois de leurs ventes, étant debout & ſur pied ſur peine de cinq cents livres d'amende & de confiſcation.

ECORCE *d'arbre*, étoffe fabriquée aux Indes, de l'*écorce* d'un arbre, qui ſe file comme

le chanvre ; les longs filamens qu'on en tire, après qu'elle a été battue, & puis rouie dans l'eau compoſe un fil qui tient en quelque ſorte le milieu entre la ſoie & le fil ordinaire, n'étant ni ſi doux, ni ſi luſtré que la ſoie, ni ſi dur, ni ſi mat que le chanvre; cette étoffe a ſept à huit aunes de longueur & trois quarts, ou cinq ſixiemes de largeur. . . . L'on mêle de la ſoie dans quelques-unes de ces étoffes, & celles-là s'appellent *guingans*, *nillas cherquemolles*; celles-ci n'ont que quatre aunes de long ſur trois quarts de large.

ECORCHEUR *de bêtes mortes*; ce ſont les *écorcheurs* qui font, à Paris, le commerce de l'huile de cheval, dont les émailleurs ſe ſervent pour entretenir le feu de leur lampe.

ECORCIER, grand bâtiment voiſin des moulins à tan, qui eſt le magaſin où l'on met à couvert les écorces de chêne dont on fait le tan.

ECOSSE, *en terme de jardinier*, petite peau qui enveloppe les légumes; il y a les écoſſes de pois & de féves qu'on jette, quand on veut les apprêter pour manger; il y a des pois qu'on mange avec leurs *écoſſes*.

ECOT, *en jardinage*, eſt un tronc ou groſſe branche d'arbre, où il reſte encore les bouts de branches qui en ont été coupées, & dont la taille, par ce moyen, n'eſt pas droite & unie.

ECOUAILLES : on appelle ainſi en Berri, la laine des cuiſſes de mouton. Voyez *Loquets*.

ECOUENE, eſpece de groſſe lime ou de rape, avec des cannelures par angles entrans & ſortans, dont ſe ſervent, dans les hôtels des monnoies, les ouvriers & taillereſſes, pour limer les flaons qui ſont trop peſans, & les réduire au poids des dénéraux.. . . . Les ferruriers, arquebuſiers, tablettiers, peigniers, & autres artiſans ſe ſervent pareillement de l'*écouene* pour raper le fer, l'ivoire, le bois, &c. qu'ils employent dans leurs divers ouvrages. . . Les faiſeurs de peignes diſent *écouener* un copeau de buis, pour dire, donner la premiere façon à ces petits morceaux de buis qu'ils ont débités pour faire des peignes; , ils les finiſſent, & les mettent en façon avec l'*écouénette*.

ECOUFLE, nommé *milan* & *huau*, oiſeau qui fait ſon vol ſans bruit, & chaſſe les petits oiſeaux & les pigeons.

ECOULER *le cuir*, chez les corroyeurs; c'eſt en faire ſortir toute l'eau qu'il a priſe, ou dans le tonneau, ou quand on le foule aux pieds; l'inſtrument avec lequel s'écoule le cuir s'appelle *eſtire*, & il eſt de fer ou de cuivre, ſuivant la qualité de la peau, ou de la couleur qu'on veut lui donner.

ECOURGEON, eſpece d'orge, nommée auſſi orge d'*automne*, parce qu'on le ſeme dans ce tems, *orge quarré*, parce que ce grain a quatre coins, & *orge de prime*, parce qu'il eſt le premier grain qu'on moiſſonne; il ſe ſeme en même tems que le méteil: il veut une terre graſſe, bien fumée & bien labourée; ce grain eſt d'un très-grand ſecours pour les pauvres gens, à cauſe qu'il ſe recueille de bonne heure : on le fait auſſi manger en verd aux chevaux, lorſqu'on veut les engraiſſer, & leur faire avoir bon corps. Voyez *Orge quarré*.

ECOUSSER, *en terme de filaſſier*, c'eſt nettoyer la filaſſe avec l'ecouſſoir, pour en faire tomber la chenevotte qui reſte au chanvre,

après qu'il a été concaſſé par la brie. L'*écouſſoir* eſt de fer, avec un manche de bois, en forme de couperet : le côté tranchant eſt fort émouſſé pour ne pas couper la filaſſe.

ECOUTILLES, *en terme de marine*, ſont de grandes ouvertures quarrées qui ſont aux ports ou tillacs des vaiſſeaux pour y deſcendre & pour en tirer les gros fardeaux & les marchandiſes ; chaque *écoutille* a ſon *écoutillon*, ouverture plus petite par où les perſonnes deſcendent ou montent pour le ſervice du vaiſſeau, ou pour leurs beſoins particuliers.

S'il arrive quelque dommage aux marchandiſes qui ſont dans le bâtiment, faute d'avoir bien fait fermer les *écoutilles*, cela eſt mis au nombre des ſimples avaries, & comme telles, le navire & le fret tombent ſur le compte du maître. Voyez *l'article 4 du titre 7 du livre 3 de l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681.*

ECOUVETTE : les maçons, tailleur de pierre, de marbre, fondeurs de grands ouvrages, &c. appellent ainſi un bâton de bouleau, ou une groſſe poignée de verges de cet arbriſſeau dont ils ſe ſervent pour nettoyer dans leur attelier autour de leurs ouvrages... Les bouchers en ont autant ſur leur établi pour le tenir propre, à meſure qu'ils dépecent de la viande.

ECOUVILLON, ou PATROUILLE, longue perche de bois au bout de laquelle ſont attachés pluſieurs vieux morceaux de linge ou d'étoffe, dont les boulangers & pâtiſſiers ſe ſervent pour nettoyer l'âtre de leur four, avant que d'y placer leur pain, après qu'ils en ont ôté une partie de la braiſe avec le fourgon, & rangé l'autre dans la ceinture du four.

ECRAN, petit meuble qui ſert à ſe parer de la trop grande ardeur ou de la lumiere du feu ; il y a des *écrans* à pied qui ſe tiennent debout devant le feu, d'autres à la main qu'on orne de diverſes hiſtoires ou images.

ECREMER : c'eſt ôter la crême du deſſus du lait pour en faire du beurre, & l'employer à d'autres uſages propres pour la bouche.... Les artificiers appellent *écrêmoire* un morceau de corne ou de fer-blanc de deux à trois pouces de long & de large, dont ils ſe ſervent pour aſſembler les matieres broyées, ou les prendre dans les boëtes où on les conſerve.

ECRENAGE, *en terme de fondeur de caractère d'imprimerie*, eſt l'action pour laquelle on *écrene* une lettre ; c'eſt l'*évider* avec un petit inſtrument nommé *écrénoir*, en forme de caniſ, gros par le manche, dont la lame eſt courte ; faute d'*écrénoir*, on ſe ſert du caniſ ordinaire. On n'*écréne* que les lettres longues, afin que les quadratins, ou eſpaces, qui ſéparent les mots, puiſſent ſe placer par-deſſous.

ECREVISSES, poiſſon cruſtacé, fait, à-peu-près, comme le ſcorpion, mais plus gros, & qui a des pattes diſpoſées en manière de ſerres ou de tenailles ; il ſe nourrit d'herbes, de grenouilles & de cadavres de divers animaux : il y a des *écreviſſes* de mer & de riviere : ces deux eſpeces ſont encore diſtinguées en pluſieurs autres.

Leur chair nourrit beaucoup ; elle produit même un aliment aſſez ſolide ; elle fortifie : le ſuc en eſt adouciſſant, & convient particuliérement dans les chaleurs de poitrine, dans la toux, & dans toutes les indiſpoſitions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humeurs. La chair des *écreviſſes* de

riviere contient un ſuc huileux & balſamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine; mais comme ce ſuc eſt d'une nature lente, viſqueuſe, ces poiſſons ſont un peu difficiles à digérer. Les *écreviſſes* de mer ſe digerent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent, pour l'ordinaire, un ſuc encore plus groſſier; à cela près, toutes les *écreviſſes de mer*, les homars, les langouſtes, les chevrettes ont les mêmes qualités que les *écreviſſes* de riviere.

On mange les *écreviſſes* en ragoût, en hachis, en tourtes & en ſalades; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonnes biſques où elles n'entrent.

On a donné le nom d'yeux d'*écreviſſes* à deux pierres qu'on trouve dans chaque *écreviſſe* mâle, immédiatement au-deſſous de la tête vers l'eſtomac; on les fait ſécher au ſoleil, puis on les pulvériſe pour les employer; elles agiſſent en abſorbant & en détruiſant les pointes des ſels acides ou âcres qui cauſent des maladies, quand ils ſe rencontrent en trop grande abondance dans le corps. Les *yeux d'écreviſſes* ſont aſtringens & deſſicatifs; ils adouciſſent les humeurs, purifient le ſang, provoquent un peu l'urine & arrêtent le cours de ventre, le vomiſſement & l'hémorragie.

Les *écreviſſes* ne ſe trouvent que dans les ruiſſeaux qui ne ſéchent jamais, & où l'eau eſt vive; elles ſe retirent ordinairement pendant le jour dans les crônes ou trous ſouterreins le long des bords, ou bien ſous de groſſes pierres ou racines d'arbres.

On prend les *écreviſſes* à la main, en mettant ſon bras trouſſé juſqu'à l'épaule dans l'eau, & cherchant le long du bord, s'il n'y a point de trous où les *écreviſſes* puiſſent être. Quand on en rencontre, on enfonce la main juſqu'au fond du crône, s'il y en a, on le ſent avec les doigts, on les prend par le milieu du corps, & on les jette proprement ſur la terre. On prend auſſi les *écreviſſes* avec des petits filets d'un pied de large, ou une écliſſe, qu'on nomme, en quelque pays, un *cazaret*, qu'on attache au bout d'un bâton, & dont on ſe ſert comme du filet, en ſe promenant le long du bord de la riviere.

ECRILLE, clôture faite de barres de travers pour empêcher le poiſſon de ſortir des étangs par les décharges.

ECRIN, ou ECRAIN, petite boëte ordinairement doublée de velours noir où l'on ſerre des bagues & des pierreries. Il y a à Paris une communauté des maîtres layettiers & écrainiers. Voyez *Layettier*.

ECRIRE, chez les marchands, négocians, banquiers, *écrire ſur le journal*, eſt porter ſur ſes régiſtres en recette, ou dépenſe, les différentes parties de débit & de crédit qui ſe ſont journellement dans le négoce & qu'on a écrites auparavant ſur le brouillon.... *Ecrire ſur ſon agenda*; c'eſt mettre, en forme de mémoire, ſur une eſpece de petit livre ou ſur des tablettes, que les négocians exacts ont toujours ſur eux, les choſes les plus importantes qu'ils ont à faire chaque jour, pour ne les pas oublier.. .... *Ecrire une partie en banque*, c'eſt, en terme de revirement de partie, *écrire* ſur le regiſtre de la banque le nom du banquier, négociant, marchand ou autre, à qui il a été cédé quelque ſomme, ou partie de banque, pour achat de marchandiſe en gros, payement de lettres de change,

ou autrement. Voyez *Revirement de partie*.

ECRIRE, ſignifie auſſi faire des dépêches, des lettres miſſives, ce qui eſt ordinaire aux perſonnes qui ſont dans le négoce. Voyez *Lettres miſſives*.

ECRITEAU : on donne ce nom au tableau que les maîtres écrivains jurés-experts de la ville de Paris mettent au lieu d'enſeigne pour apprendre leur demeure.

ECRITOIRE, eſpece d'étui ou de petite boëte qui renferme tout ce qui eſt néceſſaire pour écrire. Tout le monde ſçait ce que c'eſt qu'une *écritoire d'écolier*, une *écritoire* de *cabinet* & de *bureau*... Chez les maîtres jurés charpentiers de Paris, on appelle *écritoire* le lieu où ſe tiennent leurs aſſemblées, ſuivant leurs ſtatuts & réglemens ; un des trois tableaux concernant les noms, ſurnoms, demeures des maîtres jurés, doit être mis dans le lieu de leur aſſemblée, vulgairement appellé l'*écritoire*, les deux autres, l'un au greffe du parlement, & le dernier à la chambre du préſidial du châtelet.... On appelle *greffier de l'écritoire*, les officiers qui aſſiſtent aux viſites, deſcentes & rapports ordonnés par juſtice pour les ouvrages de charpente, maçonnerie ; ils en dreſſent, ſignent & délivrent les procès-verbaux.

ECRITURES : les banquiers, négocians, marchands donnent ce nom à tout ce qu'ils écrivent, concernant leur commerce..... Il ſe dit auſſi de la maniere de tenir les livres par rapport aux différentes monnoies qui ont cours dans les pays où on les tient ; ainſi on dit : Les *livres*, ou *écritures* ſe tiennent en France par ſols & deniers tournois, & en Angleterre, par livres, ſols, deniers ſterlings, &c. Voyez *Livres*..... Les *Ecritures* ſont auſſi tous les papiers, journaux, regiſtres, paſſeports, connoiſſances, lettres, tout ce qui ſe trouve dans un vaiſſeau d'écrits qui peuvent donner des éclairciſſemens ſur la qualité de ceux qui le montent, & ſur les marchandiſes, vivres, munitions, &c. dont eſt compoſée la cargaiſon.... Enfin *écritures* ſe prend encore pour les billets que les banquiers, marchands & autres ſe donnent réciproquement pour ſe céder en acquit de lettres de change, ou autres dettes, une partie, ou le tout, en compte en banque.

ECRIVAIN : il y a à Paris une communauté des maîtres experts & jurés *écrivains*, gouvernée par un ſyndic & ving-cinq anciens maîtres ; elle n'avoit point de ſtatuts avant le milieu de dix-ſeptieme ſiécle ; ils furent dreſſés en 1648, & conſiſtent en vingt articles qui furent, ſur le vu du procureur du roi, approuvés & homologués par ſentence du prévôt de Paris du 28 Septembre de la même année ; c'eſt à la communauté des *maîtres experts & jurés écrivains*, que ſont renvoyées les vérifications d'écritures & ſignatures ordonnées par juſtice, afin qu'ils examinent les piéces conteſtées ou ſoupçonnées de faux, & qu'ils en dreſſent leur rapport & procès-verbal. Les tableaux des noms, ſurnoms & demeures des maîtres experts & jurés *écrivains* ſont au greffe du parlement, à celui du châtelet, & dans la ſalle de leur aſſemblée & aux conſuls.

ECRIVAIN, eſt auſſi le nom d'un officier ou commis, dont il y a pluſieurs dans la marine du roi ; il y a des *écrivains du roi*, des *écrivains principaux*, des *écrivains aux conſtructions*, des *écrivains aux fonderies*, des *écrivains*

aux

aux classes, des *écrivains aux hôpitaux*, &c. Ces officiers, ou commis sont pour les vaisseaux de guerre ou pour les flottes royales.

Il y a sur chaque vaisseau marchand un *écrivain* que mettent les négocians à qui il appartient, pour avoir soin & veiller à ce que rien n'en soit ni détourné, ni discuté mal-à-propos. Cet *écrivain* a un régistre, ou journal paraphé, par premiere & derniere page, de la main d'un officier de l'amirauté du lieu où il part, s'il y en a, sinon par deux des principaux intéressés au navire.

Ce régistre doit contenir un inventaire exact & détaillé de tout ce qui compose le chargement d'un vaisseau, comme agrès, apparaux, armes, vivres, munitions, marchandises.... Sur ce même régistre l'*écrivain* met le nom des passagers, s'il y en a, le fret ou nolis dont ils sont convenus, le rolle des gens de l'équipage, leur âge, leur qualité, gages & appointemens, les achats pour le navire depuis le départ, les ventes des marchandises, soit en argent, soit par échange, les consommations des vivres & munitions, en un mot, tout ce qui concerne la dépense du voyage.

Il n'arrive rien, & ne se fait rien sur un vaisseau marchand, dont un *écrivain* exact ne doive charger son regiſtre, car en cas de besoin, il peut faire foi en justice; c'est lui qui fait la fonction de greffier dans les procès criminels, & de notaire pour recevoir les testamens de ceux qui meurent dans le vaisseau, & dresser l'inventaire de leurs effets; vingt-quatre heures après le retour du navire, l'*écrivain*, pour éviter toute fraude & surprise, est obligé de remettre au greffe de l'amirauté toutes les minutes desdites informations, testamens & inventaires, & il ne doit pas quitter le vaisseau que le voyage ne soit achevé, à peine de perdre ses gages ou d'une amende arbitraire.

Sur les bâtimens qui ne sont pas assez importans pour pouvoir porter la dépense d'un *écrivain*, le maître ou le pilote fait la fonction d'*écrivain*..... On donne aussi le nom d'*écrivain* à ceux qui, dans Paris, écrivent pour le public, dressent des mémoires, font des copies, des doubles de compte pour les marchands, négocians & banquiers, dont les commis sont trop chargés d'ouvrages pour s'amuser à copier & mettre au net ceux qu'ils ont dressés; ces sortes d'*écrivains* ne sont que de vrais *copistes*, tels que les nomment les gens de lettres & les auteurs qui s'en servent.

On donne enfin le nom d'*écrivain* à ceux qui ont des *échopes*, ou *bureaux* dispersés dans les quartiers de Paris, & dont le premier établissement s'est fait aux charniers des Innocens; ces gens écrivent tout ce qu'on leur dicte, & copient tout ce qu'on leur donne; ils sont les *écrivains* du peuple, du domestique, & de tous ceux, dit-on, qui ont besoin de faux extraits, soit de baptême, soit de consentement de mariage, soit d'enterrement, &c.

ECROU, ou ECROUE; c'est une piéce de bois, de fer ou de métal, qui a un trou dans lequel on fait entrer un vis..... Les ferruriers, maréchaux, taillandiers, ou autres ouvriers qui travaillent le fer, ou autres métaux, disent *écrouir*, ce qui signifie battre le métal froid à l'enclume pour le condenser & le rendre plus ferme.... Les monnoyeurs disent aussi *écrouir*, en parlant des espéces

d'or, d'argent ou de cuivre qui ſortent du moulin & qui ſont endurcies par l'effort du balancier.... Ainſi l'*écrouiſſement* eſt la fermeté & l'endurciſſement que les métaux acquierent pour avoir été longtems battus à froid.

ECROU, ſe dit auſſi de l'acte par lequel un geolier, ou concierge, eſt chargé d'un priſonnier. Les *écrous* doivent être écrits ſur le régiſtre de la géole, & ſignés de l'officier qui a fait la capture; la forme dans laquelle ce régiſtre doit être tenu eſt preſcrite par l'article vingt-deux de l'arrêt du réglement des priſons de Paris du 18 Juin 1717.

ECRU, ſe dit des ſoies & des fils qui n'ont point été *décreuſés*, ni mis à l'eau bouillante: on appelle *toiles écrues*, celles qui n'ont pas été mouillées; les belles étoffes de ſoie ſont faites de ſoies cuites, & les petites de ſoie écrue; il n'eſt pas permis aux ouvriers de mêler la ſoie *écrue* avec la ſoie *cuite*, ni de ſe ſervir de toile *écrue* pour doublure, parce que ces ſortes de toiles *écrues* ſe retirent, quand elles ont été mouillées.

ECU, piéce de monnoie, ainſi appellée, parce qu'elle eſt chargée de l'*écu* de France, de l'*écu* des armoiries de nos rois; l'*écu* de France d'argent vaut ſoixante ſols: on l'appelle *écu blanc*; il eſt à quelque choſe près la même choſe que le *patagon*, la *réale*, la piéce de *huit*, & la *richedalle*: on a augmenté de tems en tems le prix de l'*écu*; en 1702, au mois de Juillet, il valoit ſoixante-ſeize ſols: en 1726, au mois d'Octobre, & depuis environ 1715, il étoit du poids d'un once, & il valoit cent ſols. Sous Henri III en 1577 on comptoit par *écus*, ſous Henri IV, vingt ans après, on comptoit par livres.

ECUELLE, uſtenſile de cuiſine que tout le monde connoit; il y en a d'argent, de vermeil doré, couvertes, d'étain, de fayance, &c.

ECUISSER, *en terme des eaux & forêts*, ſe dit des arbres qu'on éclatte en les abattant. L'ordonnance veut qu'on abatte les bois à coups de coignée à fleur de terre ſans les *écuiſſer* ni les éclater.

ECULON, eſpece de grande écuelle de fer-blanc dont les ciriers ſe ſervent dans le blanchiſſage pour porter la cire dans les moules.

ECUME *de mer*, plante ſpongieuſe qu'on trouve dans la mer ou ſur les rivages; il y en a de cinq ſortes, ſelon Dioſcoride, la premiere eſt verte, peſante & reſſemblante à une éponge, âpre au goût, & d'odeur du poiſſon.

La ſeconde auſſi ſemblable à une éponge, mais trouée, caverneuſe & legere à l'odeur de la mouſſe de mer; ces deux eſpeces ſont bonnes aux dartres, à la gratelle, & pour embellir la peau.

La troiſieme eſt faite en forme de petits vers, mais elle eſt plus rouge que les autres: on l'appelle *alcyonium myliſianum*; elle eſt la plus ſubtile de toutes, bonne à ceux qui ont difficulté d'uriner, aux graveleux, au mal de reins, à l'hydropiſie, & au mal de rate.

La quatrieme reſſemble à la laine graſſe, elle eſt fort légere & a pluſieurs cavités; elle a les mêmes propriétés que la troiſieme, mais elle eſt plus foible en ſes opérations.

La cinquieme eſt faite en façon de champignon, & n'a aucune odeur; elle eſt la plus chaude de toutes, c'eſt pourquoi elle eſt propre à brûler le poil & à blanchir les dents.

ECUME, excrément leger qui ſort des liqueurs, quand elles ſont

agitées ; il se dit aussi des immondices que les liqueurs, échauffées par le feu, poussent sur leur superficie, & encore de celles qui sont sur les métaux qui sont en bain..... *Ecume d'argent*, c'est la litharge d'argent. Voyez *Litharge*..... *Ecume de plomb* ; c'est une espece d'émail de diverses couleurs produit par la fumée du plomb. Voyez *Plomb*.... *Ecume de fer*, c'est le mâche-fer. Voyez *Fer*..... Les distillateurs ont aussi diverses *écumes*, comme celles du sel & du nître. Voyez *ces mots*.

ECUMER, en fauconnerie, se dit quand l'oiseau passe sur le liévre ou sur la proie sans s'arrêter. *Ecumer la remise*, c'est quand il passe sur la perdrix qu'il a poussée dans le buisson ; il se dit aussi quand l'oiseau épie le gibier que les chiens levent pour courir dessus.

ECUMEUR *de mer*, homme qui exerce la piraterie, qui prend les vaisseaux amis & ennemis. Voyez *Pirate*.

ECUMOIRE, ustensile de cuisine qui sert à *écumer*. Les fondeurs de métaux & plusieurs autres artisans & ouvriers donnent le nom d'*écumoire* à plusieurs outils, dont quelques-uns n'en ont que le nom, & qui ne ressemblent en rien à l'*écumoire* de cuisine.... L'*écumoire* des fondeurs de caractères d'imprimerie est de fer & très-petite, n'ayant au plus que deux pouces de diamettre : sa queue, qui est de fer, en a huit ou dix de longueur ; les ouvriers s'en servent pour ôter, de dessus la fonte, la scorie ; c'est la crasse qui s'y forme.

ECURER *le chardon*, en terme de manufacture de lainage ; c'est ôter la bourre-laniſſe qui s'est fourrée dans les bosses du chardon vif, dans le tems que l'ouvrier laigneur ou éplaigneur a lainé l'étoffe sur la perche ; l'*écurage du chardon* se fait avec un petit instrument nommé *curette*.

ECUREUIL, ou PETIT-GRIS, animal qui fournit une forte fourure fort estimée chez les pelletiers ; il s'en fait un grand commerce.

ECUREUR *de puits*, ouvrier qui nettoye les puits, les citernes, les lieux communs, les égouts, &c. Le véritable nom est *vuidangeur*. Les *vuidangeurs* composent à Paris une des communautés des arts & métiers. Voyez *Vuidangeur*.

ECURIE, lieu où on loge les chevaux. Une *écurie*, pour être bonne, ne doit être ni trop chaude, ni trop froide ; ces deux extrêmités sont préjudiciables aux chevaux ; il ne faut pas aussi qu'elle soit trop humide ; il n'y a rien qui leur perde plus les pieds que l'humidité ; elle doit être garnie de tous les meubles qui les regardent, comme d'un ratelier, d'une bonne mangeoire, d'étrille, de brosses, de peignes, d'époussettes, d'une éponge, d'un seau, de fourches de fer, & d'autres ustensiles qui conviennent : les belles *écuries* sont voutées ; une *écurie* simple est celle qui n'a qu'un rang de chevaux : une *écurie* double a deux rangs de chevaux, avec un passage au milieu. Dans une maison de campagne, l'*écurie* des chevaux doit être proche la grange, sur laquelle seront les greniers pour y placer le foin : les valets qui ont soin des chevaux doivent avoir leur lit dans l'*écurie*, & avoir autour d'eux, accrochés à la muraille, les selles, les sellettes, les trains, les mancilles, & enfin tout ce qui est nécessaire à des chevaux de selle, de charge & de labourage.

ECUSSON, *en terme de jardinage*, maniere de greffer ; il y a deux fortes d'*écuſſon*, l'un à *œil pouſſant*, l'autre à *œil dormant* : on greffe en *écuſſon à œil dormant*, dans le mois d'Avril, & l'*écuſſon à œil pouſſant* ſe fait en Juillet, Août & Septembre. Voyez *Greffer*. L'inſtrument avec lequel on greffe en *écuſſon*, nommé *écuſſonnoir*, eſt un petit couteau pointu qui a au bout de ſon manche une eſpece de ſpatule dont on ſe ſert pour l'opération de la bréche en *écuſſon* : il a pris ſon nom de ſon uſage..... Les ouvriers appellent *écuſſon*, ces platines de fer qui ſervent à orner les heurtoirs des portes, les boutons, les entrées des ſerrures.

ECUYER, chez les vignerons, ſignifie un bourgeon qui croît au pied d'un ſep de vigne : les vignerons diſent, il n'y a que l'*écuyer* qui a donné cette année. Ce bourgeon, quelquefois, eſt une petite reſſource, lorſque par malheur la gelée a ſurpris les vignes.

ECUYER *dans une grande maiſon*, eſt un homme qui commande à tous les gens de livrée, qui a inſpection ſur les écuries, les chevaux & les équipages, qui veille à ce que tout ſoit en bon état, & qu'il n'y manque rien. Les cochers, les palfreniers, le maréchal, &c. reçoivent de lui les ordres, tant pour le ſervice, que pour l'entretien des voitures & les proviſions de paille, de foin & d'avoine.

ECUYER *de cuiſine*, eſt le chef de cuiſine qui a des cuiſiniers ſous ſes ordres, qui régle les repas, fait piquer les viandes, les aſſaiſonne, fait & goûte les jus & les ſauces, dreſſe les plats & fait ſervir, & l'*écuyer* de bouche eſt celui qui range les plats ſur la table de l'office.

EDERDON, ou EDREDON, eſpece de duvet très-fin qui vient du Nord, particulierement des deux Laponies Suédoiſe & Danoiſe ; c'eſt la plume la plus courte de ces oiſeaux de proie qui ſe nomment *gerfaux*, ou *faucons*, ou la leur tire du col, du ventre, & de deſſous les ailes, de la maniere que l'on fait en France le duvet des oies. Ce riche duvet eſt très-leger & très-chaud, & s'enfle facilement quand il eſt à l'air & qu'il n'eſt point comprimé, enſorte qu'on peut tenir, dans une ſeule main, de quoi en faire un couvre-pied, ou une couverture raiſonnable ; on en fait des robes de chambre & des jupons de femmes piqués. Voyez *Duvet*.

EDULCORER, *en terme de chymie* ; c'eſt adoucir quelque matiere empreinte de ſels, par le moyen de l'eau commune.

EFFANER, EFFEUILLER, ou EPAMPER *le bled*, c'eſt rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau, ou maître grain, qui rapporte les épis où ſont les grains de bled. *Effaner* eſt la même choſe qu'*effeuiller*, qui ſe dit des arbres qu'on dépouille de leurs feuilles en tout & en partie. On *effeuille* les *pêchers*, lorſque les *pêchers* commencent à mûrir, parce que les feuilles du *pêcher* empêchent ces fruits de parvenir à une entiere maturité. On *effeuille* auſſi les poiriers, ſur-tout les bons chrétiens d'hyver, afin de leur faire prendre un beau coloris, comme aux *pêchers* ; mais il faut uſer de prudence quand on fait ce travail, c'eſt-à-dire, ne le faire ſur les pêchers que petit à petit. On *effeuille* ces arbres, en coupant les feuilles qui ombragent leurs fruits avec des ciſeaux, & par la moitié de la queue.

EFFAUFILER, *en terme de rubanier* ; c'eſt tirer avec la main

quelques fils de la trame d'un ruban, par le bout où il eſt entamé, pour en connoître l'ouvrage & la bonté.

EFFAUTAGE, dans le commerce de bois. On appelle ainſi le merrain de rebut. Voyez *Merrain*.

EFFECTIF, *payement effectif*; c'eſt celui qui ſe fait véritablement ou en deniers comptans, ou effets équivalens.

EFFERVESCENCE, *en terme de chymie*, ébullition d'une liqueur ſans ſéparation de ſes parties; & demeurant après l'ébullition la même qu'elle étoit auparavant.

EFFETS, ſe dit des biens meubles, immeubles, & autres, qu'une perſonne poſſéde, particuliérement de ceux que les marchands & négocians acquierent dans leur commerce. On diſtingue ordinairement les *effets* des marchands en trois claſſes qui ſont, des *bons effets*, des *mauvais effets*, & des *effets douteux*; c'eſt de tous ces *effets* dont, par l'ordonnance de 1673, ils ſont tenus de faire l'inventaire, ou le recollement tous les ans.

EFFILÉ, linge dont on ſe ſert pour le deuil, ce ſont des vraies franges ou campanes de fil que l'on coud autour des manchettes de mouſſelines unies; les maîtres frangiers font & vendent ces franges; les lingeres, ou autres ouvrieres, les montent ſur les toiles. *Effiler*, c'eſt ôter quelques fils du tiſſu d'une toile, d'une étoffe; les tailleurs & tapiſſiers, pour empêcher que les étoffes legères, comme les taffetas, étamines, camelots, &c. ne s'*effilent* après qu'ils les ont taillés, ont coutume de les bougier, c'eſt-à-dire d'en arrêter les fils en les collant les uns avec les autres avec la cire d'une bougie allumée.... *Effiler*, en terme de jardinage, eſt la même choſe qu'*œilletonner* les artichaux, c'eſt ôter leurs œilletons ou les nouvelles productions qu'ils font.

EFFIOLER, c'eſt ôter la fiole des bleds, c'eſt-à-dire, leur feuille; cette production qui ſort d'abord de terre, après que le bled eſt levé, & que par corruption on appelle *fiole* au lieu de *feuille*. On *effiole* les bleds dans les bonnes terres, lorſqu'avant l'hyver ils pouſſent avec trop de vigueur. Le mot *effioler* n'eſt uſité que dans quelques provinces.

EFFLEURER *des peaux de mouton, de chévre, de bouc*, &c. c'eſt après qu'elle a été planée, lavée à la riviere, en enlever la fleur ou ſuperficie du cuir, du côté où étoit le poil ou la laine, pour la rendre plus douce & plus maniable; cette façon ſe donne ſur le chevalet avec l'inſtrument que l'on nomme *couteau à effleurer*..... *Effleurer*, en jardinage, c'eſt ôter les fleurs d'une tulipe, d'une anémone, d'une roſe, &c.

EFFONDRÉ, ſe dit, dans les manufactures de lainages, des draps, & autres étoffes de laine qui ont été extraordinairement tirés à la rame, ou lannés trop à fond avec le chardon ſur la perche; ainſi l'on dit, Ce drap eſt trop *effondré*, pour dire que le fond en eſt foible, lâche, altéré. C'eſt un grand défaut à un drap que d'être *effondré*.

EFFONDRER, *en terme de jardinage*, ſe dit de la terre où l'on veut planter des arbres; c'eſt la fouiller d'environ trois pieds pour en ôter celle qui peut être mauvaiſe, auſſi bien que les pierres & les gravois, s'il y en a. On *effondre* ordinairement la terre dans les lieux où l'on juge, à-peu-près, que les arbres, ou autres plantes qu'on y mettroit,

feroient douter de leur fécondité. Les termes de *fouiller* ou de faire des *tranchées*, ſont plus en uſage que celui *d'effondrer*..... *Effondrer*, en cuiſine, ſe dit des volailles & du poiſſon qu'on vuide, qu'on prépare pour manger quand on leur ôte la poche, le géſier, &c. Le terme *vuider* eſt plus uſité.

EFFOUIL, *terme de coutume*, qui ſignifie la part, ou la portée du bétail..... Et *Effouil*, autre *terme de coutume*, eſt le profit qui provient du bétail, comme le lait, la laine.

EFFRITER, avec le pronom perſonnel, s'*effriter*, ſe dit de la terre qui s'uſe, s'épuiſe, devient ſtérile. On met de nouvelles terres, ou amplement de fumier ſur les terres *effritées*.

EGALURES, *en fauconnerie*, ce ſont des mouchetures blanches qui ſont ſur le dos de l'oiſeau.

EGANDILLER, terme dont on ſe ſert en Bourgogne pour ſignifier ce qu'on entend ailleurs par *étalonner*, c'eſt-à-dire, marquer des poids ou des meſures, après les avoir vérifiés ſur les étalons.

EGARDÉ, EGARDÉE, *en terme de manufactures*; une *piéce égardée*, eſt celle qui a été viſitée & marquée par les *Egards*. L'article 210 du réglement de la ſayetterie d'Amiens, défend aux teinturiers de donner au foulon aucune piéce qui n'ait été *rechinchée* & *égardée*, c'eſt-à-dire, lavée & plombée.... Les noms *égardé*, *égardiſe* ne ſont guères en uſage que dans la ſayetterie d'Amiens, où les jurés des communautés ſont appellé *égards*, c'eſt ce qu'on appelle ailleurs *maîtres*, *gardes*, *jurés*; ce ſont eux qui vont en viſite chez les fabriquans & foulons, & qui ſe trouvent certains jours aux halles pour examiner les étoffes de laine mêlée de ſoie, de fil, & d'autres matières qui ſe ſont dans la ſayetterie, & ils voient ſi elles ſont fabriquées en conformité des réglemens. Ces *égards* ſont choiſis & élus par les marchands ou maîtres de leurs communautés.... On nomme *égards-ferreurs* ceux qui appoſent le plomb aux étoffes; il y a des ſerreurs, ſayetteurs en blanc, d'autres en noir, & d'autres en guelde. Les premiers prennent leurs noms des halles où ils ſerrent les étoffes; les autres de ce qu'ils ſerrent chez les teinturiers.

EGAYER, *en terme de jardinage*; c'eſt ôter les branches qui rendent un arbre confus & étouffé dans le milieu. *Egayer* un *buiſſon* ou un *arbre de tige*, c'eſt le tailler de maniere que d'un coup d'œil on puiſſe juger de ſa beauté: on le dit auſſi des eſpaliers, & *égayer* un arbre en eſpalier, c'eſt l'épaliſſer ſi proprement que les branches ſoient également partagées des deux côtés, & qu'il n'y en ait pas pluſieurs enſemble, mais que chacune ſoit attachée ſéparément & à des intervales égaux.

EGLANTIER, eſpece de roſier ſauvage qui vient le long des chemins & dans les bois; ſon fruit s'appelle *grate-cu*; on en fait une conſerve aſſez connue ſous le nom de conſerve de *cynorrodon*. On prétend que les fleurs de cet arbriſſeau ſont ſouveraines pour les chiens enragés. Une haie d'*églantier* peut avoir trois à quatre pieds de haut, & eſt excellente pour tenir un clos fermé, ou un jardin de village: les fleurs de l'*églantier* ſont purgatives, le ſyrop qu'on en prépare eſt aſtringent.

EGOGER, *en terme de tanneur*; c'eſt ôter avec le couteau tranchant, les extrêmités ſuper-

flues d'une peau de veau, comme ſont les oreilles, le bout des pieds & de la queue.

EGOUT, ſe dit des canaux par où ſe déchargent les immondices des villes.... *Egout* eſt une ſervitude acquiſe à un héritage qui lui donne droit de faire paſſer les eaux pluviales ſur un héritage voiſin.... *Egout*, parmi les couvreurs, ſe dit des tuiles & des ardoiſes qui avancent en ſaillies au-delà de l'entablement par où s'égouttent les eaux pluviales pour les jetter loin du mur de face.... *Egout*, enfin, en terme de miroitier, eſt une table de bois ſans chaſſis, ſur laquelle les ouvriers mettent la glace vingt-quatre heures après qu'elle a été étamée pour en faire égouter le vif-argent. Cette table proportionnée aux glaces du plus grand volume, a des crochets de fer à chaque encognure qui ſervent à l'élever & à la tenir ſuſpendue diagonalement, c'eſt-à-dire, en penchant autant, & ſi peu qu'il eſt néceſſaire pour l'écoulement de ce minéral.... On *égoute* la glace en deux différens tems, premierement dans le moment qu'elle vient d'être miſe ſur le vif-argent, & qu'on l'a arrêtée avec les boulets de canon, ce qui ſe fait en retirant un peu les coins qui tiennent la pierre de lierre de niveau ſur l'établi, en ſecond lieu, vingt-quatre heures après qu'elle eſt étamée en l'ôtant de deſſus la pierre, & la portant ſur la table de l'*égout*.

EGOUTTER, chez les chapeliers, eſt la façon que l'on donne à un chapeau avec la piéce de cuivre, lorſqu'au ſortir de la foule, & encore tout chaud & tout mouillé, on le met ſur la forme de bois pour le dreſſer & enformer avec la ficelle.... *Egoutter la chandelle*, c'eſt, *en terme de chandelier*, la mettre ſur l'établi après chaque plaingeure qu'on lui donne, afin qu'elle s'y ſéche, & que le ſuif ſe prenne & ſe durciſſe. L'*égouttoir* des chandeliers eſt une longue auge de bois, dont les bords peuvent avoir quatre à cinq pouces environ qu'on place au deſſous de l'établi: on y met *égoutter* les chandelles plongées après chacune des trois premieres couches de ſuif qu'on leur donne. *Egouttoir*, chez les cartonniers, ſont des ais aſſemblés les uns contre les autres, mais non pas joints tout-à-fait, ſur leſquels on met les formes à carton après qu'elles ont été dreſſées; ces ais ſont quelquefois troués de diſtance en diſtance.

EGRAINÉE, ſe dit des piéces d'étoffes qui ne ſont point emballées. Ce terme n'eſt guéres d'uſage que dans la province du Berri.

EGRAPPER, c'eſt ôter la grappe du raiſin, ce qui ſe fait dans la tine ou autre vaiſſeau, à meſure qu'on y apporte le raiſin pour être foulé, ou quand on le jette dans la cuve.

EGRATIGNER, *terme de découpeur*, ce qui ſe fait avec de petits fers coupans dont on ſe ſert pour *égratigner* les rubans plains, les tabis, les taffetas & les ſatins; avec ces fers tranchans on forme deſſins divers ornemens.

EGRAVILLONNER, *en terme de jardinage*, ſe dit des arbres qu'on leve en motte, après en avoir tout autour, & au-deſſous, retranché la motte environ de deux tiers, pour lors, avec la pointe de la ſerpette, ou quelque morceau de fer pointu, on retire, d'entre les racines, un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines ſe trouvant enſuite garnies d'une terre

nouvelle, puiſſent profiter des ſels qui y ſont contenus, & par ce moyen prendre une nouvelle vigueur.

EGRENER, c'eſt faire tomber la graine d'une plante, la graine d'un épi, d'une gouſſe : on *égrene* les raiſins, les groſeilles, les ceriſes, le bled, les laitues, les épinars, les autres herbages qui ſont montés à graine.

EGRISER, *en terme de lapidaire*, ſe dit des diamans bruts qu'on frotte l'un contre l'autre après qu'ils ont été maſtiqués aux bouts de deux boutons ſuffiſammens gros pour pouvoir les tenir à la main, ce qui ſe fait pour ôter ce qu'il y a d'imparfait & de rude ſur la ſuperficie des pierres ; c'eſt de la poudre qui ſort des diamans qu'on égriſe, dont on ſe ſert pour les tailler & les polir ſur la roue de fer avec l'huile d'olive. Les lapidaires nomment *égriſoir* la petite boëte qui reçoit la poudre qui ſort des diamans, lorſqu'ils les égriſent.

EGRUGEOIR, uſtenſile de cuiſine dont on ſe ſert pour égruger le ſel ; c'eſt une eſpece de petit vaſe ſans anſe, rond, creux, large, plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on ſe ſert pour écraſer le ſel.

EGRUNS, *fruits égruns & ſavoureux* ; c'eſt ainſi que ſont appellés dans les lettres patentes & ſtatuts des maîtres marchands fruitiers de la ville de Paris, les marchandiſes qu'il leur eſt permis de vendre, ce qui, outre les fruits doux & aigres, comme les pommes, les châtaignes, les poires, les citrons, &c. comprend encore le beurre, les œufs & les fromages. Voyez *Fruitier*.

EGYPTIENNE, étoffe mélangée de poil, de fleuret & de laine, que le réglement de 1667 met du nombre des ſatins de Bruges, des damas cafarts, des légatines, &c. Elle ne peut avoir moins de demi-aune moins un ſeize de large, mais il eſt permis d'en faire d'une demi-aune entiere, & même d'une demi-aune un ſeize.

EHERBER, *en jardinage* ; ce mot ſe dit dans le même ſens que *ſarcler*, mais ce dernier eſt plus uſité. Voyez *Sarcler*.

EHOUPER, en terme des eaux & forêts, *éhouper un arbre*, c'eſt en couper la tête.

EIGNES : les Champenois appellent ainſi les raiſins tirés de deſſus le preſſoir, ou le marc des raiſins.

ELAGUER, EMONDER, c'eſt retrancher les branches ſuperflues d'un arbre, qui empêchent qu'il ne profite : cela ſe dit proprement des arbres de tiges dans leſquels on retranche les branches ſuperflues qui pourroient rendre la tige défectueuſe & nuire à tout le corps de l'arbre, en conſumant inutilement la ſubſtance dont les branches fécondes ont beſoin. On *Elague* les arbres qu'on veut faire monter pour devenir arbres de belle tige ; pour cet effet on leur ôte toutes les groſſes branches qui, ſortant de l'étendue de la tige, conſumeroient une partie de la ſéve : au lieu qu'elle doit monter à la tête pour allonger & fortifier l'arbre. Les arbres fruitiers à pleins vents veulent être *élagués* les deux ou trois premieres années qu'ils ſont plantés, afin que les productions inutiles n'abſorbent point une ſéve qui doit nourrir la tête de ces arbres. On *élague* les arbres plantés en allées ou dans des ſalles de verdure ; on en agit de même à l'égard de tous les autres arbres qui forment des allées ou des avenues, afin d'en élever la tige & qu'elle ſoit plus belle.

ELAN, animal ſauvage à quatre pieds, du genre du cerf qui eſt l'alcé des anciens : on en trouve en Pologne, en Pruſſe, en Suéde, en Norvege & en Canada ; il a la tête groſſe, il eſt chargé de longs poils juſqu'aux épaules ; ſa couleur eſt ordinairement griſe & blanchâtre ; ſes cornes ſont ſemblables à celles du daim ; il en change tous les ans, ſa femelle n'en a point ; il a les jambes longues. L'ongle de l'*élan*, connu ſous le nom d'*ungula alces*, eſt un ſpécifique contre l'épilepſie.

ELANCÉ, *en terme de jardinage*, ſe dit des branches qui ſont longues & peu groſſes, à proportion de leur longueur, & entiérement dégarnies d'autres branches : c'eſt un défaut à un arbre que d'y voir des branches élancées.

ELAPHOBOSCHUM, nom qu'on a donné au panais ſauvage, à grandes feuilles, parce qu'on dit que les cerfs ſe guériſſent de la morſure des bêtes venimeuſes, en mangeant de cette herbe.

ELASTIQUE, corps *élaſtique*, eſt celui que le choc & la compreſſion font changer de figure, & qui, après le choc & la compreſſion, reprend, du moins tend à reprendre la figure qu'il vient de perdre. Les molécules, dont ces ſortes de corps ſont compoſés, doivent être en même tems flexibles & roides ; ſans cette flexibilité les *corps élaſtiques* ne ſe comprimeroient jamais, & ſans cette roideur ils ne reprendroient pas leur premiere figure. Voyez le *Diction. de phyſique*.

ELATCHES, étoffe des Indes ſoie & coton ; leurs longueurs ſont depuis quatre aunes juſqu'à douze, & leur largeurs réguliérement de trois quarts.

ELATINE, eſpece de linaire, dont les feuilles ſont preſque rondes, rudes, velues, & quelquefois un peu découpées. Cette plante croît dans les terres labourées, & parmi les bleds, ſes feuilles pilées & appliquées avec griottes ſéches ſont bonnes pour les fluxions & inflammations des yeux.

ELAVÉ, *poil élavé*, eſt un poil molaſſe & blaffart en couleur de bête à chaſſer & à chiens ; cette couleur eſt une marque de foibleſſe en eux.

ELECRISION, plante qui croît dans les prés maigres & lieux non cultivés, elle fleurit en Juin. Ses ſommités bues dans du vin ſont bonnes contre la piqûre des ſerpens, la ſciatique, les ruptures, &c. Ses feuilles miſes dans les garde-robes préſervent les habits des vers.

ELECTION : on nomme *élection* une juriſdiction compoſée d'officiers qui connoiſſent des différends touchant les tailles, ſubſides, aides & autres impôts qui ſe levent ſur les peuples..... Les officiers d'*élection* connoiſſent auſſi de matieres criminelles en cas de rebellion contre les officiers des aides & autres prépoſés au recouvrement des tributs. La contrebande eſt auſſi une matiere de la compétence des *élections*. Voyez la *Juriſprudence actuelle* de M. Deniſart.

ELECTRICITÉ en phyſique & hiſtoire naturelle, qualité, vertu des corps qui en attirent d'autres & les repouſſent, comme fait l'ambre. L'*électricité* ſe manifeſte principalement de deux manieres, 1°. par des mouvemens alternatifs auxquels on a donné les noms d'*attraction* & de *répulſion*, 2°. par une eſpece d'inflammation qui prend différentes formes, & qui a différens effets ſuivant les circonſtances ; ces deux ſignes ne vont pas toujours enſemble ; le premier

s'apperçoit plus communément que l'autre : le dernier annonce toujours une forte *électricité*.

Depuis environ cinquante ans, les plus grands phyſiciens ſe ſont occupés à chercher les cauſes de l'*électricité*. Pluſieurs ont donné leurs découvertes comme de pures conjonctures. Voyez l'ouvrage de M. l'abbé Nollet ſur l'*électricité*, ou le *Dictionnaire de phyſique*.

ELECTUAIRE, médicament compoſé de poudres & d'autres drogues incorporées avec du miel ou du ſucre : on fait des *électuaires* de fruits pour exciter l'appetit, pour arrêter les hémorrhagies & le cours de ventre.

ELEGIR, chez les menuiſiers, c'eſt pouſſer à la main un paneau, une moulure, un compartiment, &c.

ELEMY, eſpece de gomme ou de réſine blanche tirant ſur le verdâtre qui, par le moyen de l'inciſion, découle du tronc & des groſſes branches d'un eſpece d'olivier ſauvage. Cet arbre croît dans l'Ethiopie & dans l'Arabie heureuſe, & eſt médiocrement haut : la gomme *élémy* eſt apportée en pain de deux à trois livres, la meilleure vient de Marſeille & d'Hollande, elle eſt ſéche, mollaſſe, d'un blanc verdâtre, d'une odeur douce & agréable, elle paſſe pour un baume naturel, ſouverain à la guériſon de toutes ſortes de plaies : on l'emploie dans la compoſition du baume d'Arcœus.

On contrefait cette gomme avec du galipot lavé dans de l'huile d'aſpic moyenne, mais la mauvaiſe odeur & la couleur trop blanche de cette réſine falſifiée ſuffiſent pour découvrir la friponnerie : on appelle cet *élémy* artificiel, *élémy* de l'Amérique.

ELEPHANT, animal monſtrueux, le plus grand des quadrupedes, qui nait ſur les côtes d'Afrique, & dans les grandes Indes : ce ſont les dents ou plutôt les défenſes de cet animal qu'on nomme *yvoire*, & dont on fait un grand commerce. Voyez *Yvoire*.

ELEVATION *des eaux* : l'eau remonte preſque auſſi haut que l'endroit d'où elle part, ainſi pour connoitre quelle hauteur auront des jets d'eau, il n'y a qu'à niveller la côte depuis le réſervoir juſqu'à l'endroit où on veut placer le jet d'eau ; l'éloignement du réſervoir ne fait perdre au jet d'eau qu'environ un pied par cent toiſes de diſtance ; pour élever les eaux, ſur-tout dans les pays plats où il faut recourir aux rivieres & aux étangs, on ſe ſert de pompes foulantes ou aſpirantes, à bras & à cheval, de moulin à eau & à vent. Voyez *Jet d'eau*.

ELEVER, *en terme de jardinage*, c'eſt cultiver, nourrir, ſoit plante, ſoit animal, & en avoir ſoin : on dit, voilà des tulipes, des œillets que ce jardinier a élevé de graine.

ELEVES ; c'eſt parmi les peintres, ſculpteurs & graveurs de l'académie royale de peinture, ce qu'on appelle *aprentif* dans la communauté des maîtres peintres, ſculpteurs & graveurs de Paris. Les *éleves* des académiciens ont tous les mêmes droits, priviléges & prérogatives que les aprentifs des maîtres peintres pour la réception à la maîtriſe de cette communauté.

ELITE : on dit, parmi les marchands, des *ſoïes d'élite* ; les marchandiſes d'*élite* ſont les plus cheres.... *Eliter* ſe dit auſſi parmi les marchandes des halles de Paris, en parlant de leurs paniers de ceriſes, de groſeilles, de prunes & autres fruits qu'elles expoſent en vente : elles diſent, Vous *elitez* ma marchandiſe.

ELIXIR ; c'eſt une teinture ou eſſence, tirée en même tems de pluſieurs mixtes. On conſidere deux choſes dans la préparation des *élixirs*, la ſubſtance des matieres à extraire, & le moyen dont on ſe ſert pour faire l'extraction. Voyez les différentes ſortes d'*élixir* dans *Chomel*.

ELIZER *une piéce de drap*, c'eſt la tirer par ſes liſieres ou par ſa longueur, pour la mieux étendre. On dit plus ordinairement *liſer*. Voyez *ce mot*.

ELLEBORE, nom donné à une plante médicinale, dont deux eſpeces le blanc & le noir. On compoſe de la racine de l'*ellebore* blanc un ſternutatoire pour décharger le cervau : les maréchaux s'en ſervent pour guerir le farcin aux chevaux, & les bergers la galle des brebis. L'*ellebore* dont on ſe ſert à Paris croît dans les montagnes du Dauphiné & de la Bourgogne : il en vient auſſi de Suiſſe, & quelquefois par la voie d'Angleterre. L'*ellebore* blanc a ſa racine blanchâtre, remplie de longs filamens de la même couleur. L'*ellebore* noir a la racine brune, garnie de petits filamens : l'on apporte ſeulement les racines de l'un & de l'autre *ellebore* qu'il faut choiſir groſſes & belles, garnies de gros filamens, celles du blanc de couleur tannée au-deſſus, & blanches en-dedans, & celles du noir, noires en-déhors, & griſes en-dedans ; bien ſéches, bien nettes & d'un goût âcre & déſagréable.

ELLEBORINE, plante dont pluſieurs eſpeces ont les feuilles ſemblables, en quelques manieres, à celles de l'*ellebore* blanc, d'où vient le nom générique d'*elleborine* ; cette plante ſe trouve dans les lieux montagneux & ombrageux, elle eſt vulnéraire & déterſive, étant priſe intérieurement : elle eſt bonne aux opilations de foie & à ſes autres maladies.

ELLIPSE, en géometrie, eſt une ligne courbe, continue, réguliere, qui renferme un eſpace plus long que large, ſur la longueur duquel il y a deux points également éloignés des deux extrémités de la longueur, leſquels tirant à un point pris, à la volonté, ſur l'*ellipſe*, deux lignes droites, la ſomme de ces deux lignes droites eſt égale à la même longueur. Voyez *les Mémoires de l'académie des ſciences* 1703, & le *Dictionnaire de phyſique*, au mot *Ellipſe*.

ELYCRISON, fleur qui s'appelle autrement *fleur immortelle* ; elle fleurit au mois d'Août & craint le froid.

EMAIL, verre coloré ; le verre qui ſert à faire l'*émail* s'appelle *criſtalin*, & doit être fait avec la meilleure ſoude d'Alicante & du ſablon vitrifiés enſemble. L'étain & le plomb mis en parties égales, & calcinés au feu de réverbere, ſont, avec ce criſtalin, la principale compoſition de l'*émail* ; les autres matieres qu'on y mêle ne ſervent qu'à lui donner les couleurs : on diſtingue trois ſortes d'*émaux* ; ceux qui ſervent à contrefaire les pierres précieuſes ; ceux qu'on emploie pour les peintures en *émail* ; ceux avec leſquels ſe font ces ouvrages agréables & curieux, dont il ſe fait un commerce conſidérable à Nevers, & qui eſt porté à ſa derniere perfection à la manufacture royale des porcelaines de Séve ; ces dernieres ſont propres aux orfévres & émailleurs ſur l'or & l'argent, & les autres métaux : c'eſt encore avec cette ſorte d'*émail* que les fayanciers donnent l'éclat & le vernis

à leurs ouvrages. Les *émaux* qui imitent les pierres précieuſes, & ceux pour la peinture en *émail* ſe fondent & ſe préparent par les ouvriers même qui s'occupent de ces arts, les autres *émaux* viennent de Veniſe & d'Hollande, la compoſition de ces trois ſortes d'*émaux* eſt la même pour le fond; & n'eſt différente que pour leur donner le coloris ou le tranſparent.

Les maîtres *éamilleurs*, boutonniers, patenôtriers de Paris, réunis, en 1706, aux fayanciers, couvreurs de flacons, fabriquent quantité d'*émail*; les orfèvres & jouailliers qui montent les pierres précieuſes, les lapidaires qui les contrefont avec des *émaux*, & les peintres qui travaillent en miniature ſur l'*émail*, & qui font cuire au feu leur ouvrage, ſont compris dans le terme général d'*émailleurs*, quoi qu'en particulier ils faſſent partie, les uns du corps de l'orfévrerie, & les autres de la communauté des maîtres peintres & ſculpteurs de la ville de Paris.

EMAIL, ſe dit auſſi d'un minéral bleu réduit en poudre, purifié par pluſieurs lotions dont les blanchiſſeuſes ſe ſervent pour donner à leurs toiles & à leurs linges fins un œil bleu qui les rend plus agréables à la vue & comme plus tranſparents: cet *émail* entre dans la compoſition de l'empois bleu, le meilleur vient de Hollande, les épiciers & chandeliers en font le negoce, ceux-ci ſeulement en détail.

EMANCIPATION, *émanciper quelqu'un* c'eſt le rendre maître de lui-même & le mettre hors de la puiſſance d'autrui: on connoît en France trois ſortes d'*émancipations*; celle des mineurs, celle des fils de famille, & celle des gens *mainmortables*, ou *ſerfs* qui ſe fait de la maniere, en la forme & aux conditions réglées par les coutumes qui la permettent.

AMBALLAGE, *terme de douane*; il s'entend de l'action d'*emballer* & de tout ce qui ſert à *emballer* ou empaqueter les marchandiſes, comme le papier, le carton, les caiſſes, les tonneaux, la toile cirée, la paille, les ſerpillieres, &c. La toile d'*emballage* eſt une toile groſſiere, forte, qui ſert à *emballer*, différente de la ſerpilliere, qui eſt une eſpece de gros canevas fait de la plus mauvaiſe étoupe de chanvre, dont pareillement on ſe ſert pour les *emballages*; il y a différentes manieres d'*emballer* les marchandiſes, les unes s'emballent ſeulement avec de la paille & de la groſſe toile, les autres dans des bannes & bannettes d'oſier, ou dans des caiſſes de bois de ſapin qu'on couvre d'une toile cirée graſſe, d'autres s'emballent dans des gros cartons qu'on enveloppe de toiles cirées ſéches, quelquefois ſans autre couverture, mais le plus ſouvent avec de la paille & de la toile, dans tous ces *emballages* on coud la toile avec de la ficelle & une groſſe aiguille, & on la ſerre par-deſſus avec une forte corde qui faiſant pluſieurs tours de divers ſens autour du ballot, aboutit à un des coins où elle eſt enfin liée & arrêtée; c'eſt à ce bout de la corde que les viſiteurs ou commis des douanes mettent leur plomb. Les *emballeurs*, à chaque encogneure de la balle, ménagent des morceaux de toile qu'ils appellent des *oreilles*, qui leur ſervent à remuer, charger & décharger les ballots de marchandiſes. Les envois de choſes précieuſes, comme brocards, étoffes d'or

& d'argent, étoffes de ſoie, &c. ſe mettent dans des caiſſes enveloppées de toiles cirées avec un *emballage* au-deſſus, & les marchandiſes groſſieres dans de la paille & des ſerpillieres; les meſſagers, voituriers, rouliers, maîtres des coches & carroſſes ſont reſponſables des marchandiſes *emballées*, ſi par leur faute, ou manque de ſoin, elles ſe trouvent gâtées.

Il y a des *emballeurs* en titre d'office dans la ville & fauxbourgs de Paris, ils ſont bourſe commune, ſont érigés en corps, & comme tels, ont un bureau, un ſyndic, d'autres officiers & une confrérie: la création de ces *emballeurs* eſt du commencement du régne de Louis XIV. Ils ſont depuis 1719 au nombre de ſoixante. Ils ſe partagent en deux bandes; l'une eſt de ſervice, pendant une ſemaine, à la douane, l'autre au bureau qu'ils ont établi dans la rue des Lombards, roulant ainſi alternativement de huit jours en huit jours. Il y a auſſi à Lyon des *emballeurs* qui forment un corps conſidérable, preſque par-tout ailleurs ce ſont les crocheteurs & gagne-deniers qui en font les fonctions.

L'habileté d'un *emballeur* conſiſte à bien ranger les marchandiſes dans les caiſſes, bannettes, ou cartons, de ſorte qu'il n'y reſte aucun vuide, ce qui les ſeroit flotter les unes contre les autres: à ne point mettre de certaines marchandiſes contre d'autres qui les pourroient gâter ou caſſer, ſurtout quand les unes ſont fragiles, & les autres dures & peſantes: à empailler, également les ballots: à les dreſſer quarrément, à en bien coudre la toile d'*emballage*, en y réſervant autant d'oreilles qu'il eſt néceſſaire, ſuivant leur groſſeur, & enfin à diſpoſer également la corde avant de la ſerrer avec la bille.

Les *emballeurs* écrivent ſur la toile d'*emballage* les numéros des ballots appartenant au même marchand, les noms, qualités de ceux à qui ils ſont adreſſés, & les lieux de leur demeure; ſur les ballots de marchandiſes fragiles, comme miroirs, porcelaines, ils mettent la figure d'un miroir ou celle d'un verre, ainſi du reſte: les inſtrumens des *emballeurs* ſont un couteau, une bille de bois, ordinairement de buis, une longue & forte aiguille de fer à trepointe, & de la ficelle à *emballage*.

EMBARCADERE, chez les Eſpagnols, ſur les côtes de l'Amérique, eſt un lieu qui ſert de port à une ville conſidérable avancée dans les terres, c'eſt dans les lieux *embarcaderes* que s'embarquent toutes les marchandiſes qui viennent de ces villes, & où ſe débarquent toutes celles qui leur ſont deſtinées.

EMBARGO, ſe dit des défenſes que les ſouverains mettent ſur les vaiſſeaux marchands pour qu'ils ne ſortent pas des ports de leurs dépendances, afin de pouvoir s'en ſervir, auſſi-bien que des équipages dans les armemens qu'ils ont réſolu de faire; c'eſt ce qu'on appelle en France *fermer les ports*. Les *embargo* ſont très-nuiſibles au commerce.

EMBARQUEMENT, ſe dit de l'action par laquelle on charge des marchandiſes dans un vaiſſeau: on le dit auſſi des frais qu'il en coûte pour les *embarquer*. . . . . Un maître de navire doit avoir le connoiſſement des marchandiſes qu'il embarque, & un voiturier par eau la lettre de voiture de celles dont eſt chargé ſon ba-

teau, afin de les préſenter quand on en a eu beſoin. On *embarque* en grenier, c'eſt-à-dire, les marchandiſes ſans être emballées, comme le ſel, le bled, toutes ſortes de grains, de légumes, de certains fruits, comme pommes, noix, métaux, &c. On les met dans des lieux ſecs & préparés exprès à cet uſage dans les navires & bateaux.

EMBAUCHER, chez les artiſans, ſe dit des compagnons & ouvriers que l'on engage à aller travailler chez les maîtres; celui qui ſe mêle de chercher des compagnons & garçons pour aller travailler pour les maîtres, eſt nommé *embaucheur*; c'eſt ordinairement le clerc des commnautés qui prend ce ſoin moyennant quelque petit droit.

EMBAZAGE, *en terme de marechal*, eſt l'application des bandes de fer ſur des roues.

EMBLAVER, c'eſt ſemer une terre en bled; les fermiers ſont obligés d'*emblaver* ou d'enſemencer les terres dans les ſaiſons convenables.

EMBLER, *en terme de chaſſe*, ſe dit des cerfs quand, dans leurs allures, les pieds de derrieres ſurpaſſent ceux de devant de quatre doigts, ce qui ſe dit des cerfs ſe dit auſſi des chevaux.

EMBLIS, c'eſt une ſorte de myrobolans. Voyez *ce mot*.

EMBOETER. Voyez *Encaiſſer*. *Emboëter* des eſpeces, en terme de monnoie, c'eſt enfermer dans une boëte, deſtinée à cet uſage, une piéce de monnoie de chaque ſorte qui ſe fabrique: on appelle *deniers de boëte* les eſpeces qui ſont ainſi réſervées.

EMBOETURE; chez les potiers de terre on appelle l'*emboëture* de la roue ſur laquelle ils tournent les ouvrages de poterie, le maſſif dans lequel eſt ſcellé la crapaudine où paſſe l'arbre de cette roue. Il y a deux parties dans l'*emboëture*, la crapaudine qui eſt au bas, & qui quelquefois eſt de fer ou de cuivre, eſt une pierre de grès, percée à jour, que traverſe le pivot de l'arbre avant d'entrer dans la crapaudine; c'eſt ce grès qui tient l'arbre d'aplomb en tournant. . . . . *Emboëture*, en terme de menuiſerie, c'eſt l'aſſemblage d'une porte collée & emboëtée, une eſpece de traverſe d'environ cinq pouces qu'on met à chaque bout pour tenir en mortoiſes les ais à tenons collés & chevillés.

EMBOUCHOIR, chez les cordonniers, eſt un inſtrument à élargir la tige des bottes, ou l'entrée des ſouliers. L'*embouchoir* pour les bottes eſt un cylindre de bois fendu en deux dans l'ouverture ou ſéparation duquel on chaſſe à force un coin auſſi de bois; celui pour les ſouliers eſt une forme de bois, pareillement fendue dans ſa longueur, qui a en dedans une rainure à chacune de ſes parties où l'on pouſſe, avec le marteau, un coin qui a une languette de chaque côté.

EMBOUCHURE, chez les tireurs d'or, eſt le côté le plus large du pertuis d'une filiere par où l'on commence à faire paſſer le lingot ou le fil du métal qu'on veut tirer. . . . Les verriers nomment l'*embouchure* d'un verre à boire, & l'*embouchure* d'une bouteille, l'ouverture par où l'on y met la liqueur. . . . Les chauderonniers & potiers de terre appellent *embouchure* l'entrée de leurs pots, marmites, cafetieres, chauderons, chaudieres, &c. . . . . Chez les fondeurs de canon, c'eſt la bouche du canon; Chez les maîtres ſelliers-éperonniers, c'eſt la partie du mord d'un cheval

qui lui assujettit la bouche.

EMBOURRER, chez les potiers de terre, c'est boucher & cacher les défauts de quelque ouvrage de poterie avec une composition de chaux & de terre pétries ensemble avec de l'eau. Cet *embourrement* est défendu par les statuts..... *Embourrer*, en terme de sellier, c'est garnir de bourre, de laine ou de crain une selle de cheval ou un bât de mulet... Les tapissiers le disent aussi dans la même signification des garnitures qu'ils mettent à quelques meubles qui servent à s'asseoir entre la sangle & la toile d'*embourrure*, comme tabourets, chaises, fauteuils, banquettes, sofas, canapés, &c.

EMBOUTIR, relever un ouvrage en bosse, lui donner du relief, le tourner en rond. Les orfévres *emboutissent* la plûpart de la vaisselle qu'ils travaillent, particulierement les jattes, les éguieres, les cuvettes, &c. ce qu'ils font en les enfonçant & relevant sur l'enclume avec le marteau à *emboutir*, soit à chaud, soit à froid... Les chauderonniers *emboutissent* aussi le cuivre qu'ils travaillent après l'avoir recuit, & se servent quelquefois de marteau de fer, quelquefois de marteau de bois avec lesquels il tournent leurs ouvrages, les tournent en rond, ou leur donnent telle autre figure qui leur convient en les frappant sur le bec d'une bigorne... Les fondeurs, au lieu du terme *emboutir*, se servent de celui *reteindre* qui a la même signification. Le cuivre rouge, particuliérement celui qu'on appelle *monnoie de Suéde*, est plus propre que le jaune pour les ouvrages qu'il faut *emboutir*, à cause qu'il est très-doux, & par conséquent très-ductile & malléable..... Parmi les ouvriers de boutons de métal, le mot *emboutir* est aussi en usage, il signifie quelque fois frapper une petite lame de métal coupée en rond avec un emporte-piéce dans un creux d'acier poli avec l'outil qu'ils appellent *bouterole*, jusqu'à ce qu'elle soit assez convexe pour être frappée dans un autre creux gravé en-dedans, qu'on nomme *tas*, où elle doit prendre son empreinte..... Le terme d'*emboutir* s'entend aussi de la derniere façon qu'on donne à cette lame lorsqu'elle est empreinte de cette premiere maniere, en la frappant dans le tas avec une autre bouterole, une plaque de plomb entre deux, enforte qu'elle prenne l'empreinte de la gravûre du tas.

EMBROCATION, aspersion, lotion, ou arrosement composé ordinairement d'esprit de vin ou de quelque décoction, ou enfin d'oxyrrhodins, préparés avec des huiles & des vinaigres rosats qu'on applique sur la tête rasée des malades, ou pour prévenir le délire ou vous guerir.... On fait des *embrocations* pour la léthargie, l'appoplexie, la paralisie, &c. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

EMBROCHER, mettre de la viande en broche. On *embroche* la volaille par le croupion en montant vers le cou, les autres oiseaux *s'embrochent* de la même maniere. Il n'y a que les petits oiseaux qui *s'embrochent* par le milieu du corps, au travers duquel on passe une petite broche de fer, ou de bois qu'on attache à celle qui tient au tourne-broche : les épaules de mouton ou de veau, & l'éclanche du côté du manche, la longe de veau & l'aloyau dans leur longueur, le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

EMBRYON, *en botanique*, se dit

de la jeune graine, de la ſemence & du jeune fruit.

EMERAUDE, pierre précieuſe, verte & tranſparente, la plus dure après le *rubis*. L'*émeraude orientale* eſt plus dure, plus brillante, plus tranſparente que la *péruvienne*, qui, le plus ſouvent, a quelques nuages, & jette moins de feu; il y en a dans l'iſle de Cypre & même dans la grande Bretagne, mais c'eſt ſi peu de choſe qu'on doute ſi ce ſont de véritables *émeraudes*: la priſme d'*éméraude* eſt la mere ou la matrice de l'*éméraude*; elle eſt miſe au rang des pierres précieuſes; elle eſt dure, tranſparente, demi-ovale, & ordinairement mêlée de jaune, de verd, de blanc, de bleu, avec quelques taches noirâtres.

EMERI, ou EMERIL, pierre métallique qui ſe trouve preſque dans toutes les mines des métaux, particulierement dans celles d'or, de cuivre & de fer: il y a trois ſortes d'*émeri*, celui d'Eſpagne, le rouge & le commun. L'*émeri* d'Eſpagne ſe trouve dans les mines d'or du Perou, & des autres provinces de l'Amérique Eſpagnole: on regarde ce minéral comme une eſpece de marcaſſite de ce riche métal, tant il eſt parſemé de petites veines d'or. L'*émeri* rouge ſe tire des mines de cuivre, il vient de Suéde & de Dannemark, il n'a aucune vénule d'or, il eſt mat, uni & dur, qualités que n'a pas celui d'Eſpagne. L'*émeri* commun ſe trouve dans les mines de fer: on en fait un très-grand uſage à Paris, à cauſe de la grande quantité d'ouvriers armuriers, couteliers, ferruriers, vitriers, lapidaires, marbriers, &c. qui s'en ſervent, les uns pour polir leurs ouvrages de fer, les autres pour tailler & couper leurs verres, marbres & pierres précieuſes. Cette ſorte d'*émeri* eſt gris, un peu rougeâtre, très-dur, par conſéquent très-difficile à pulveriſer; les Anglois ſont les ſeuls qui le réduiſent en poudre par le moyen des moulins à eau deſtinés à cet uſage, & ils l'envoient tout pulvériſé; la poudre la plus ſubtile & la plus impalpable eſt la meilleure... Les ſculpteurs & marbriers appellent *émeri* un mélange de quelque métal aſſez ordinairement de cuivre qui fait corps naturellement avec quelque particule de marbre qui eſt ſi dur, qu'il n'y a guéres d'outils, quelques bons & acérés qu'ils ſoient, qui ne s'égrainent ou ne rebrouſſent contre. On trouve plus ſouvent cette ſorte d'*émeri* dans les marbres blancs, que dans les marbres de couleur. Voyez *Marbre*.

EMERILLON, oiſeau pélerin, le plus petit de tous les oiſeaux de proie, il n'eſt guéres plus gros que le poing, il a la tête bigarrée de diverſes couleurs, auſſi-bien que tout le deſſous du corps, le bec & les ſerres noires, le tour du bec & des yeux, les jambes & les mains fort jaunes; il eſt le plus leger & le plus vîte de tous les oiſeaux de chaſſe, & celui qui a le plus de courage; mais comme il eſt foible, ſon vol n'eſt que pour les alouettes & les petits oiſeaux.

EMERILLON, chez les paſſementiers-boutonniers, eſt un morceau de bois en forme de fiſlet, à chaque bout duquel eſt un crochet de fer tournant, dont ils ſe ſervent à faire la cartiſanne, ou à fabriquer une ſorte de cordon qu'ils appellent *guipure*.... Les cordiers ſe ſervent de l'*émerillon* à cabler leur ficelle.

EMETIQUE, ſorte de vomitif fait avec l'antimoine préparé qu'on prend dans les maladies violentes

& dangereuſes. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

EMEUT ; les fauconniers donnent ce nom à l'excrément que rendent les oiſeaux de proie ; le faucon pélerin & le lanier ſont leur *émeut* ſous eux, les autres oiſeaux de proie le jettent en arriere, & fort loin. Un faucon donne une bonne marque de ſanté, quand il fait bien ſon *émeut* ; ainſi *émeutir* ſe dit des oiſeaux de proie qui fientent ou ſe déchargent le ventre.

EMINE, ſorte de meſure qui ſert en quelques endroits à meſurer les grains & les légumes. Voyez *Hemine.*

EMMANCHER, c'eſt donner un manche à un outil dont on ne peut ſe ſervir ſans cela, comme à une béche, à une hache, à une ſerpe, à une houe, &c. chaque outil a une douille pour recevoir ſon manche.

EMMANEQUINER, c'eſt mettre de petits arbres dans un mannequin pour les remettre enſuite en pleine terre, juſqu'à ce qu'on les en ôte pour les y laiſſer à demeure.

EMMIELLURE, charge dont on ſe ſert pour guérir les bleſſures ou écorchures des chevaux. On fait des *emmiellures* pour les jambes ſoulées, pour la *ſolbature* & les pieds douloureux, & des *emmiellures* rouges pour les hernies. Voyez l'école de cavalerie, *partie troiſiéme*, ou le Nouveau Parfait Maréchal.

EMMORTOISER *en charpenterie* ; c'eſt faire entrer dans une mortoiſe le bout d'une piéce de bois ou de fer, diminué quarrément d'un tiers de ſon épaiſſeur.

EMMUSELER, c'eſt mettre une muſeliere à un animal pour l'empêcher de manger ou de mordre.

EMONDE, *en fauconnerie*, ſignifie la fiente de l'oiſeau de proie ; les *émondes* des oiſeaux de proie font connoître leur ſanté ou leur maladie.

EMONDER, *en terme de fondeur de caracteres d'Imprimerie*, c'eſt en ôter les bavures : on dit plus ordinairement *ébarber*..... *Emonder*, en jardinage, c'eſt couper les menues branches d'un arbre, ſoit pour en ôter le bois nuiſible & ſuperflu, ſoit pour faire des fagots pour brûler.

EMOTER, c'eſt ôter les motes d'un champ ou les caſſer, afin de les diſpoſer mieux à recevoir la ſemence.

EMOUCHET, ou MOUCHET, oiſeau de proie qui eſt le tiercelet, ou mâle de l'épervier, qui ne vaut rien en fauconnerie. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

Les tanneurs donnent le nom d'*émouchet* à la queue des bœufs, des vaches & des veaux qu'ils préparent avant que de jetter les cuirs dans l'eau pour les dégorger. Ils en ôtent les cornes, les oreilles & l'*émouchet*, c'eſt-à-dire, la queue, ainſi nommée, parce qu'elle ſert à ces animaux à chaſſer les mouches, lorſqu'ils ſont vivans.

EMOULEUR : on appelle *taillandiers-émouleurs* ceux qui ne ſont profeſſion que d'émoudre les gros ouvrages que les autres ont forgés. Il y a, chez les couteliers, le garçon *émouleur* qui ne s'occupe guères que d'éguiſer ſur la meule les couteaux, ciſeaux, raſoirs & autres ouvrages de coutellerie, que les autres compagnons ont fabriqués & montés, ou qu'on apporte de dehors pour être repaſſés.

EMOUSSER, c'eſt ôter la mouſſe des arbres, comme des poiriers, pommiers, &c.

EMPAILLER, *en terme de jardinage*, c'eſt mettre un peu de

paille entre deux cloches de melons qu'on veut emboëter les unes dans les autres pour les emporter & ſerrer juſqu'à l'année ſuivante..... On dit auſſi *empailler* un pied de cardons & d'artichaux pour les faire blanchir..... *Empailler* eſt auſſi garnir une métairie de pailles & de fourages pour la bien faire valoir & pour amender les terres.

EMPAN, diſtance ou meſure de longueur qui ſe fait par l'extenſion de la main, depuis le pouce étendu d'un côté juſqu'à l'extrémité du petit doigt oppoſé; c'eſt preſque la même choſe que le *palme romain*. Un *empan* fait trois quarts de pieds, & deux *empans* un pied & demi.

ENPANON, *en terme charpenterie*; c'eſt un chevron de croupe ou de long pas qui ne va pas juſqu'au haut du faîte, mais qui s'aſſemble à l'aretier avec tenons & mortoiſes, & qui poſe par enbas ſur les ſablieres, ou plateformes.

EMPASTELER, *en terme de teinture*, c'eſt donner le bleu aux laines & aux étoffes par le moyen du *paſtel* ou de la *guéde*, qui eſt la même choſe.

EMPATEMENT, *en terme d'architecture*, c'eſt l'épaiſſeur de maçonnerie qui ſert de pied à un mur; il doit être le double du mur.

EMPATER, chez les charrons, c'eſt faire les pattes des rais de roue.

EMPATER, *chez les peintres*, c'eſt mettre pluſieurs couches de couleurs, enſorte qu'elles en paroiſſent épaiſſes.

EMPATER, *en terme d'œconomie ruſtique*; c'eſt donner aux chapons, poulardes & autres volailles, de la pâte, ou des pâtons d'orge pour les engraiſſer.

EMPAUMER *la voie*, *en terme de vénerie*, c'eſt être à la droite voie du gibier.... *Empaumure*, c'eſt le haut de la tête d'un vieux cerf ou chevreuil qui eſt large, renverſée & garnie de pluſieurs andouillers.... Les gantiers appellent *empaumure* toute la partie du gant qui couvre la paume de la main.

EMPELLEMENT: l'*empellement* d'un étang ou d'un lac eſt la palle ou bonde qui ſe leve ou ſe baiſſe pour faire ſortir ou retenir à l'eau.

EMPELOTER, *en fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau qui ne peut digérer ce qu'il a avalé, parce que cette nourriture ſe met en peloton, on la lui tire avec le *déſemplotoir*.

EMPEREUR, grand poiſſon de mer auſſi nommé *eſpadon*, qui ſe trouve dans la Méditerranée; il ſe nourrit de petits poiſſons, il eſt du genre du carcharias, ou chiens de mer; ſa chair n'eſt pas bonne à manger. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

EMPETRUM, plante qui diffère des bruyeres par ſes fleurs qui ſont des bouquets d'étamines, qui ne laiſſent après elles aucun fruit; cette plante purge les humeurs flegmatiques & bilieuſes.

EMPHYTEOSE, eſt un bail à longues années, d'un héritage, à la charge de le cultiver, améliorer, ou d'un fonds, à la charge d'y bâtir, ou d'une maiſon, à condition de la rebâtir, moyennant une certaine penſion modique payable par chacun an par le preneur, & à la charge auſſi ordinairement de bailler au tems du contrat, par le preneur, une certaine ſomme.

L'*emphytéoſe* ſe fait ordinairement pour vingt, trente, quarante, cinquante, ſoixante ou quatre vingt-dix-neuf ans, qui eſt

le terme que le bail *emphytéotique* ne peut excéder, & lorſque le bail eſt fait pour certain tems, tous les héritiers de celui au profit duquel il eſt fait, en jouiſſent pendant tout le tems qu'il reſte après ſa mort, quoiqu'il ne ſoit pas fait mention d'eux dans l'acte. Pour un plus long détail ſur l'*emphytéoſe*. Voyez FERRIERE, *Dictionnaire de Droit*; & DENISART, *Notions ſur la juriſprudence nouvelle*.

EMPIETER, *en fauconnerie*, ſe dit des autours qui enlevent ou *empiétent* la proie, c'eſt lorſqu'ils l'emportent à leurs pieds.

EMPIRANCE, *en terme de monnoyeurs*, défectuoſité, ou altération qui ſe trouve dans la monnoie, ſoit à l'égard du titre ou de l'aloi, ſoit à l'égard du poids, proportion, taille, cours, valeur de matiere, &c.

EMPLASTRATION, chez les jardiniers, c'eſt la même choſe qu'*enter en écuſſon*.

EMPLATRE, médicament externe, épais, gluant, adhérent, compoſé de pluſieurs ſortes de médicamens ſimples, végétaux, minéraux, & propres à preſque toutes les maladies du corps. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

EMPOIS, colle délicate, faite d'amidon, délayé & cuit, dont on ſe ſert pour affermir le linge.

EMPOISSONNER. *Voyez Etang*.

EMPOISSONNEMENT, eſt le repeuplement que l'on fait d'un étang, après la pêche de trois ans en trois ans avec l'alvin, c'eſt-à-dire, poiſſon propre à multiplier dont on dreſſe procès-verbal, tant ſur la qualité que ſur la quantité. Voyez l'*Ordonnance de 1639*, *titre* de la pêche.

EMPORTE-PIÉCE, fer aigu & tranchant dont les cordonniers ſe ſervent pour découper & emporter le cuir lorſqu'ils coupent des ſouliers.... Les découpeurs, les faiſeurs de mouches & de cartes à jouer, & autres artiſans, ont auſſi des *emporte-piéces*.

EMPORTER, *s'emporter*, ſe dit des arbres qui ne pouſſent que de groſſes branches ſans produit.

EMPOTER, *terme de jardinage*, c'eſt mettre une plante avec de la terre dans un pot pour l'y faire végéter & pouſſer comme en pleine terre. On a un pot de fayance ou de terre d'une grandeur proportionnée à la quantité qu'on veut *empoter*, on la remplit de terre ou de terreau qu'on preſſe avec la main, afin que dans la ſuite elle ne s'affaiſſe point, & l'on y met la plante qu'on a deſtinée; ces ſortes de pots ſont d'un grand uſage & d'une grande commodité; on les tranſporte où l'on veut; ils ſont l'ornement des parterres, j'entends ceux de fayance, dans leſquels on fait paroître des fleurs nouvelles dans toutes les ſaiſons.

EMPOUILLE, *terme de palais*, qui s'entend de la récolte des fruits, de la moiſſon & de la dépouille d'une terre.

EMPYEME: ce mot ſe prend pour une maladie ou pour une opération de chirurgie, comme maladie; c'eſt, en général, un amas de pus, de ſang ou de ſéroſité dans la poitrine. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

EMULSION, potion qui approche de la couleur & de la conſiſtance du lait, tirée des amandes, des quatre ſemences froides, d'autres graines & fruits écraſés & diſſous dans l'eau commune, ou dans les eaux diſtillées qu'on exprime & édulcore avec du ſucre, du ſyrop & du miel..... On fait des *émulſions rafraîchiſſantes*,

des *émulsions pectorales* & des *émulsions purgatives.*

ENBOURGEONNER, EBOURGEONNEMENT : ces termes se disent de la vigne à laquelle, vers la fin de Mai, ou au commencement de Juin, on ôte les bourgeons ; ce sont les branches inutiles & stériles qui feroient tort aux bonnes qui seroient chargées de fruits. Ces mots se disent aussi des arbres fruitiers, desquels on arrache, dans le même tems & dans le mois d'Août, des branches de faux bois qui viennent en-dedans du buisson ou sur le corps de l'espalier ; ces fausses branches feroient confusion & nuiroient tant aux fruits, qu'aux bonnes branches.

ENCAISSER, *terme de jardinier*, qui signifie mettre un arbre dans une caisse, d'où vient le mot d'*encaissement d'orangers.* On *encaisse* les orangers, le myrte, le laurier-thym, le laurier-fleur, le laurier-franc, le jasmin d'Espagne, & autres arbrisseaux odoriférans. On se sert de *caisses* proportionnées aux arbrisseaux où l'on met de la terre préparée.

On *encaisse* du vin en bouteilles, des marchandises, &c. pour en faciliter le transport, & les marchands doivent être toujours présens à l'*encaissement* de leurs marchandises. . . . *Encaisser*, se dit aussi de l'argent qu'on met dans une *caisse*, ou *coffre-fort*, dans la vue de l'employer aux avances & frais de quelques entreprises : on dit d'un banquier, d'un notaire, &c. qu'il a cent mille écus & plus en *caisse* ; & l'on nomme *caissier*, celui qui a la garde de ces *coffres-forts*, & qui paye lettres de change, ou qui donne l'argent pour payer à des commis subalternes.

ENCAN, vente publique de meuble, faite par autorité de justice, au plus offrant & dernier enchérisseur ; c'est ordinairement un huissier-priseur qui fait ces sortes de vente.

ENCAQUER *le hareng*, c'est le mettre & l'arranger dans la caque ou baril, après qu'il a été apprêté & salé.

ENCASTELURE, maladie ou douleur qui vient aux pieds des chevaux par la sécheresse & le retrécissement du sabot, & qui les fait souvent boiter ; les chevaux de légere taille y sont très-sujets ; *La Guériniere* dit, *Ecole de cavalerie*, *pag.* 113, que c'est souvent par une ferrure mal-entendue, que les chevaux contractent ce mal ; aussi une ferrure bien ordonnée, ajoûte cet auteur, communément les rétablit.

ENCAVER, *en terme de tonnelier*, c'est descendre du vin, ou autres liqueurs en tonneau dans une cave.

ENCEINTE, *en terme de chasse*, se dit lorsqu'on tend les toiles, ou qu'on poste des chiens ou des chasseurs autour d'un bois, ou d'un lieu où l'on veut chasser. . . . Faire les *enceintes*, c'est prendre ses *cernes*, quand on fait divers ronds autour des plus fraîches voies & allures de la bête, pour s'assurer où elles aboutissent, & de la conclure où elle est embuchée.

ENCENS, résine qui découle d'un arbre, dont les feuilles sont approchantes de celles du lentisque ; cet arbre croît au pied du mont Liban, dans l'Arabie heureuse & dans la Terre-Sainte. On distingue deux sortes d'*encens*, le commun qui n'est pas si recherché, parce qu'il est mêlé avec l'écorce de l'arbre, l'*oliban* qui est en belles larmes, de couleur blanche, tirant un peu sur le jaune, d'un goût amer qui se brise faci-

lement, & qui rend beaucoup d'odeur, quand on le jette dans le feu. L'*encens* des Indes n'eſt pas à beaucoup près ſi bon que celui de l'Arabie ou du mont Liban. ... La *manne d'encens* ſont ces petits grains ronds, clairs & tranſparens qu'on trouve dans l'*oliban*, & ces petites miettes farineuſes qui ſe rencontrent au fond des ſacs, & ont été produites par le mouvement de la voiture. ... La *ſuye d'encens*, eſt la *manne* de l'*encens* brûlée de la même maniere que l'on brûle l'arcançon pour faire du noir de fumée..... L'*écorce d'encens* eſt l'écorce de l'arbre qui le produit; elle a preſque les mêmes qualités & la même odeur que l'*encens*, & elle entre dans la compoſition des paſtilles & des parfums inflammables..... L'*encens des Juifs* eſt une écorce qui vient des Indes, bien différente de la véritable écorce d'*encens*, tant pour le prix que pour les odeurs & les propriétés.... Le *gros encens* eſt nommé *galipot* pour le diſtinguer de l'*oliban*, qui eſt l'*encens fin*, & le *galipot* eſt l'*encens blanc*, l'*encens commun*, ou *l'encens de village*..... Les Provençaux appellent *encens* marbré, ou madré, une des eſpeces de barras. .... L'*encens des Juifs* n'eſt autre choſe que le ſtorax rouge. Voyez *Storax*.

L'*encens mâle*, ou l'*oliban* entre dans pluſieurs compoſitions galéniques & chymiques: on l'emploie dans la pleuréſie, les maladies de poitrine, le cours de ventre, & il fortifie le cerveau. L'*encens commun* entre dans les onguens & les emplâtres, il eſt deſſicatif, déterſif & conſolidant.

ENCHAPERONNER, *en fauconnerie*; c'eſt mettre le *chaperon* ſur la tête de l'oiſeau de proie.

ENCHERE, augmentations de prix qu'on fait à l'envi, tant ſur les meubles que ſur les immeubles qui ſe vendent ou s'afferment, par autorité de juſtice, comme celles qu'abandonne un marchand qui a fait faillite pour le payement de ſes créanciers. .... *Enchere* s'entend auſſi des augmentations de prix faites ſur quelques marchandiſes vendues publiquement & volontairement, telles que les marchandiſes arrivées par les vaiſſeaux à l'Orient pour le compte de la compagnie des Indes. ... L'huiſſier ou crieur, eſt obligé de délivrer les *marchandiſes* criées au plus offrant & dernier enchériſſeur, après avoir pluſieurs fois averti à haute voix que c'eſt pour la troiſieme fois qu'il les crie & qu'il va les adjuger.

ENCHEVESTRER, *en terme de charretier*, c'eſt mettre un chevêtre ou un licol, c'eſt la même choſe, à une bête de voiture; il y a des *chevêtres* de corde & de cuir: *on enchevêtre* les chevaux lorſqu'ils ſont de retour du charroi ou de la charrue, afin de les attacher au ratelier..... *Enchevêtrure* eſt un terme de manége, il ſe dit d'une excoriation dans le paturon du cheval qu'il s'eſt faite en voulant ſe gratter le col avec les pieds de derriere, & qu'il s'eſt pris dans ſa longe.

ENCHOIS. Voyez *Anchois*.

ENCLORRE, ſe dit d'une vigne, d'un jardin, & de quelque autre bien de campagne qu'on entoure de haie pour empêcher les beſtiaux d'y entrer; les maiſons des laboureurs ſont ordinairement accompagnées de quelque enclos grand ou petit, planté d'arbres fruitiers à plein vent, & d'un pré dans le bas, ſi la ſituation le permet, pour y faire paître les vaches, & même les bœufs ou les

chevaux, au retour de la charrue ; dans ces ſortes d'enclos on fait de la cheneviere, & on y pratique un petit jardin pour y avoir les herbages, comme chou, poreau, oſeille, oignon, &c.

ENCLOTIR, *en terme de chaſſe*, ſe dit lorſqu'on fait entrer en terre le lapin ou autre gibier.

ENCLUME, groſſe maſſe de fer, à l'uſage des ouvriers qui travaillent & forgent les métaux, comme les orfévres, taillandiers, ſerruriers, maréchaux, éperonniers, arquebuſiers, &c.... Il y a des *enclumes* forgées, d'autres qui ſont fondues ; les premieres ſe ſont par les taillandiers & ouvriers de gros ouvrages en fer, les autres ſe coulent dans les fonderies ; les meilleures ſont celles qui ſe fabriquent au marteau, & dont le deſſus eſt d'acier.

Les teinturiers du grand teint ont une eſpece de quarré d'acier qu'ils appellent *enclume*, ſur laquelle chaque maître doit avoir ſon nom gravé en creux pour ſervir de contre-marque à chacun des cinq poinçons, dont ſuivant la qualité de la teinture, le marchand drappier, commis pour le viſiter, doit marquer les étoffes que les teinturiers doivent teindre, conformément à l'article 38 de leurs ſtatuts de 1669, ce qui ſe pratique auſſi à proportion par les teinturiers en ſoie, laine & fil, & par ceux du petit teint.

Les couvreurs ont un outil de fer plat de deux ou trois lignes d'épaiſſeur, d'un pouce & demi de largeur, de dix pouces environ de longueur, qui a au milieu un bec plat & pointu pour le piquer ſur les chevrons, quand ils veulent s'en ſervir ; ils nomment cet outil *enclume* ; c'eſt ſur cette *enclume* ſi étroite qu'ils taillent & coupent leur ardoiſe avec un marteau tranchant, en la raſant le long de leur *enclume*.

Les layetiers appellent auſſi *enclume* une eſpece de petite bigorne quarrée, dont la queue eſt enfoncée dans un moyen billot de bois, ſur laquelle ils applatiſſent le bout des pointes de fil de fer dont ils ſe ſervent au lieu de cloux & de chevilles, pour la plûpart de leurs ouvrages ; c'eſt ſur cette *enclume* qu'ils dreſſent ce fil, à meſure qu'ils l'ont coupé de longueur avec le plioir ; les mêmes ouvriers ont une *enclume à la main* qui eſt un morceau de fer rond, de quatre à cinq pouces de longueur, & d'un pouce & demi de diametre, dont ils ſe ſervent pour contenir leurs ouvrages quand il les clouent & qu'ils y mettent de bandes, ou qu'ils poſent les ſerrures aux caſſettes, pupitres & autres où ils ont coutume d'en mettre.

Les chauderonniers ſe ſervent d'une *enclume ronde*, qu'ils appellent *boule*. Voyez *ce mot*..... On nomme *éclumeau*, une petite *enclume à la main*, dont ces mêmes chauderonniers ſe ſervent pour redreſſer les chauderons & autres uſtenſiles de cuiſine, & pour river les cloux ; cet outil eſt quarré, a la tête platte, & a environ un pouce & demi de ſuperficie ; la queue par où on le tient a trois à quatre pouces de longueur ; quand ils s'en ſervent pour redreſſer, ils l'appuyent contre la boſſe du chauderon, ou autre piéce de chauderonnerie, & de l'autre côté ils frappent avec le maillet du buis, & pour river avec un marteau de fer.

ENCLOUER & ENCLOUEURE, ſe dit d'un cheval qui a pris un clou de rue, ou qui a été piqué d'un clou par un maréchal

ignorant ; ſi le cheval boite, on tâche ſur le champ, d'aggrandir l'ouverture, & l'on y fait fondre quelques gouttes de cire d'eſpagne, ſi l'on n'a rien de mieux à appliquer dans le moment ; ſi le nerf n'eſt point piqué, ni le petit pied offenſé, cela peut ſuffire ; mais ſi le nerf eſt offenſé, cela ne doit ſervir qu'en attendant qu'on peut avoir un baume compoſé de ſix onces d'huile de pétrole, de douze onces d'eſſence de térébenthine, d'une poignée de fleur d'hypericum ; le tout enſemble dans une bouteille de verre double, expoſée au ſoleil pendant ſix ſemaines : on fait chauffer un peu de ce baume qu'on verſe dans le trou, & on le bouche avec du coton, puis on met une remolade par-deſſus, & on ferre à quatre cloux ſeulement. Voy. le *Nouveau parfait Maréchal*, & *l'Ecole de la cavalerie*, par la Guériniere, ſur les différentes eſpeces d'*enclouëures*.

ENCOCHER une *hotte*, en terme de vannier, c'eſt mettre de petites chevilles dans les trous du fond d'une hotte, afin d'y ſerrer & maintenir en place les bouts d'oſiers, dont elle eſt faite.

ENCOLLER, *mettre de la colle* à quelque choſe, eſt un terme uſité parmi les doreurs en huile ou en détrempe qui *encollent* les ouvrages qu'ils veulent dorer. Les tiſſerans *encollent* les fils de leurs chaînes, & c'eſt ce que font auſſi les ouvriers drappans dans quelques manufactures de lainage.

ENCOLURE, *en terme de manege* ; c'eſt ce qu'on appelle *col* chez les autres animaux. L'*encolure* eſt terminée, ou bordée par le haut de la criniere, & par le deſſous du goſier du cheval. L'*encolure* d'un cheval, quand elle eſt belle, lui donne du relief : quand il auroit la ganache quarrée, s'il ſe ramene bien, s'il a le devant de la tête étroit, & l'*encolure* belle, c'eſt un beau cheval ; mais ſi l'*encolure* eſt difforme, il ne paſſera jamais pour un beau cheval : outre l'agrément qu'une belle *encolure* donne à un cheval, elle contribue beaucoup aux bonnes qualités qu'il doit avoir, comme d'être leger ou peſant à la main, ſelon qu'elle eſt bien ou mal faite. L'*encolure*, pour être bien faite, doit être déchargée de chair, & ſortant du garot, monter droit en-haut & aller en diminuant juſqu'à la tête, faiſant à-peu-près le tour que prend le col du cygne ; elle doit être longue, relevée, tranchante près de la criniere, c'eſt-à-dire, décharnée en cet endroit, & il faut que l'*encolure*, conſidérée enſemble, ne ſoit ni trop molle ni trop tournée. Les *encolures* renverſées ſont difformes : on les appelle *encolures de cerf* ; ce ſont celles, dont la chair, qui devroit être au haut, qui fait cette rondeur ou ce grand arc de la criniere ſe trouve au-deſſous, près du goſier. Les *encolures penchantes* ſont celles qui ont trop de chair près de la criniere qui tombe d'un côté, & les autres en ont trop au-deſſous. Ces *encolures* ne conviennent qu'aux chevaux de tirage : cela empêche qu'ils ne ſe bleſſent du collier. On eſtime, dans une jument, une *encolure* un peu épaiſſe & charnue, parce que les jumens l'ont preſque toujours effilée. Pour connoître ſi l'*encolure* d'un cheval eſt bien faite, il faut lui ramener la tête avec la bride & la ſituer en la plus belle poſture qu'il eſt capable. Un cheval a l'*encolure* bien faite, quand le deſſous ne tombe pas à plomb ; celle qui tombe par-deſſous & le long du goſier & à plomb

eſt fauſſe, au lieu que celle dont le haut de la ganache eſt près du goſier, près du poitrail eſt une *encolure renverſée*. On ne cherche une belle *encolure* que dans les chevaux fins & les chevaux de caroſſe.

ENCOMBREMENT, ou ENCOMBRAGE; c'eſt l'embarras que cauſent, dans les vaiſſeaux, les marchandiſes qui en font la cargaiſon, particuliérement celles qui ſont d'un gros volume. L'évaluation du tonneau de mer, pour ces ſortes de marchandiſes, ſe fait par rapport à l'*encombrement*, c'eſt-à-dire, à l'embarras qu'ils cauſent, ou à la place qu'ils occupent dans le fond de cale.

ENCORNÉ, *en terme de manége*, ſe dit d'un *javart*. Voyez *Javart*.

ENCRE, liqueur noire qui ſert à écrire: on la fait avec du vitriol, la noix de galle & la gomme..... L'*encre de l'Imprimerie* ſe fait avec de l'huile de noix, ou de lin, de la thérébentine & du noir, le tout cuit enſemble..... L'*encre de la Chine* eſt admirable, il nous en vient des bâtons, car ce n'eſt pas une liqueur comme la nôtre, elle eſt ſolide & ſemblable à nos couleurs minérales, quoique beaucoup plus légere: on trempe, un bout du bâton d'*encre de la Chine* dans de l'eau qu'on frotte doucement dans le petit vaſe de marbre ou d'autre matiere où eſt l'eau; il ſe fait une liqueur plus ou moins noire, dans laquelle on trempe la pointe du pinceau qui ſert à écrire. Cette *encre* eſt luiſante & extrêmement noire; elle eſt merveilleuſe pour le deſſein, & prend toutes les diminutions qu'on lui veut donner; les Chinois, pour la faire, employent du noir de fumée, tiré de diverſes matieres. Le P. le Comte, *Nouveau Mémoire de l'état préſent de la Chine, tome 1. pag. 392 & ſuiv.* dit que la meilleure ſe fait avec la fumée de la graiſſe de cochon brûlée à la lampe, mêlée avec une eſpece d'huile pour la rendre plus douce, & des odeurs agréables pour empêcher celle de l'huile & de la graiſſe. Chomel enſeigne la maniere de faire de l'*encre ſans feu*, de l'*encre commune*, de l'*encre perpétuelle*, de l'*encre* avec laquelle on peut faire diſparoître l'écriture & la faire revenir, de l'*encre* à peindre, ou écrire en or, ſans or, en argent, ſans argent, de l'*encre* verte, bleue, jaune, rouge, &c. Nous n'entrons pas dans tous ces détails, ne pouvant, dans un ouvrage tel que celui-ci, que donner l'eſprit des choſes. Voyez l'auteur ci-deſſus cité.

ENCROUÉ: on nomme, *en terme des eaux & forêts*, *bois encroués* des arbres que l'on coupe & qui tombent ſur d'autres arbres qui ne doivent point être coupés.

ENCUVER, les blanchiſſeurs-buandiers diſent *encuver* le linge, *encuver* les toiles; les tanneurs, *encuver* les cuirs, & les vendangeurs ou vignerons, *encuver* les vendanges.

ENDETTÉ; c'eſt un homme qui a contracté quantité de dettes..... *Endetter* une compagnie ou une ſociété, c'eſt contracter, en ſon nom, des dettes conſidérables, & s'*endetter*, c'eſt faire des dettes en ſon propre & privé nom.

ENDIVE, eſpece de chicorée qui croît dans tous les jardins & qui fleurit au milieu de l'été; elle a les feuilles longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui reſſemblent à une certaine laitue, elle eſt rafraîchiſſante & humec-

tante : on s'en ſert ſouvent en ſalade, ſur-tout quand, après avoir lié ſes feuilles enſemble, on les a fait blanchir. . . . . Il y a l'*endive* ſauvage, dont la feuille eſt étroite, longue, frangée à l'entour, d'un goût âpre & amer ; elle a les mêmes vertus que l'*endive* cultivée, & toutes deux ſont bonnes, priſes en breuvage.

ENDOSSEMENT, écriture qui ſe met au dos d'une lettre de change par celui qui en eſt le propriétaire ou le porteur, ſoit pour en faire tranſport à quelqu'un, ſoit pour la rendre payable à l'ordre d'un autre, ſoit enfin pour ſervir de quittance. Quand l'*endoſſement* eſt fait pour rendre la lettre de change payable à l'ordre d'un autre, on lui donne le nom d'*ordre*, & quand les banquiers, négocians, marchands & autres perſonnes envoient pour recevoir le payement d'une lettre de change échue, ils mettent au-deſſus ou au-deſſous de leur ſignature, *pour acquit*. . . Les billets de change ſont ſuſceptibles d'*endoſſement*, auſſi-bien que les lettres de change. . . . Le porteur d'une lettre de change proteſtée peut & doit ſe pourvoir contre les *endoſſeurs* pour le payement du rechange des lieux où la lettre a été négociée ſuivant leur ordre, *article 5 du titre 6 de l'ordonnance du mois de Mars 1673* ; rapportons le précis de l'arrêt du parlement du 30 Août 1714, rendu ſur les concluſions du procureur général du roi, concernant les lettres & billets de change ; *perdus* & *adhirés*, » Il » eſt ordonné que les *art. XVIII*, » *XIX* & *XXIII*, *du titre V de* » *ladite ordonnance*, ſeront exé- » cutés ſelon leur forme & teneur, » ce faiſant que dans le cas de la » perte d'une lettre tirée de place » en place, payable à ordre, & » ſur laquelle il y a pluſieurs *en-* » *doſſeurs*, le porteur de ladite » lettre ſera tenu de s'adreſſer au » dernier deſdits *endoſſeurs* pour » avoir une ſeconde lettre de chan- » ge, lequel ſera pareillement » tenu, ſur la requiſition qui lui » en ſera faite par écrit, de prêter » ſes offices au porteur de la lettre » auprès du précédent *endoſſeur*, » ainſi remontant d'*endoſſeur* en » *endoſſeur*, juſqu'au tireur de la » lettre *adhirée*, même de prêter » ſon nom audit porteur, en cas » qu'il faille donner des aſſigna- » tions & faire des pourſuites ju- » diciaires contre les *endoſſeurs* » précédens : tous les frais qui ſe- » ront faits pour raiſon de ce, » même les ports de lettres & au- » tres ſeront payés & acquittés » par ledit porteur de la pre- » miere lettre de change qui aura » été perdue, & faute par le der- » nier *endoſſeur* de ladite lettre, » & en remontant par les autres » *endoſſeurs* d'avoir prêté leurs » offices & leur nom audit por- » teur, après en avoir été requis » par écrit, celui deſdits *endoſ-* » *ſeurs* qui aura refuſé de le faire » ſera tenu de tous les frais & » dépens, même de faux frais qui » pourront être faits par toutes » les parties depuis ſon refus.

ENDOSSER *un livre* ; en termes de relieur, c'eſt en former le dos, en le fortifiant entre les nerfs avec de bon parchemin, & non du papier, ſuivant les ſtatuts des relieurs, & de la colle forte. On *endoſſe* un livre en grattant le dos avec le grattoir pour y faire entrer la colle de farine, dont d'abord on l'*encolle*.

ENDUIRE, *en terme de fauconnerie* ; on dit l'*oiſeau enduit bien*, c'eſt-à-dire, qu'il *digere bien*.

ENDUITS ET CRÉPITS ; ce

qu'on appelle en droit *incruſtationes*, ſe toiſent à raiſon de ſix toiſes pour une toiſe de gros mur.

ENFANT : les *enfans* ſont la richeſſe du laboureur, & dans tous les ordres l'appui & la conſolation des peres & meres, quand ils ont eu une éducation convenable à l'état où ils ſont nés. Ne parlons pas ici de ceux qui viennent au monde décorés d'une naiſſance illuſtre & dans le ſein des richeſſes & de l'abondance, ils n'ont d'autre état à prendre que celui que leurs ancêtres leur ont laiſſé, c'eſt d'être utile au prince & à la patrie, de devenir l'appui du trône & le ſoutien de la veuve, de l'orphelin, & de tous les hommes en général qui, dans leurs affaires, ou dans des infortunes, ont recours à leur protection : mais parmi ces *enfans* des grands, il y en a qui, n'ayant reçu qu'une éducation frivole & mondaine, dégénerent de leurs ancêtres, & ne ſont que d'inutiles fardeaux de la terre qui, s'ils ne nuiſent pas, incommodent du moins pendant leur vie & meurent ſans être regrettés ; pour les enfans du laboureur, du bourgeois, du négociant, de l'artiſan, &c. les parens doivent particuliérement étudier leur inclination naturelle, & après leur avoir fait donner une éducation auſſi chrétienne que profitable, ne leur faire embraſſer, au ſortir des écoles, ſans les gêner, que la profeſſion pour laquelle ils ont le plus de goût ; c'eſt le ſeul moyen que des *enfans* proſperent & deviennent un jour des citoyens utiles & intéreſſans dans les ſciences & les arts libéraux & méchaniques.

ENFILADE ; dans un jardin d'ornement, il faut qu'une *enfilade* de vue ne ſoit pas bornée, & ſoit bien ménagée.

ENFLURE, terme employé pour exprimer toute élevation contre nature qui ſe forme ſur le corps. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.... Les animaux domeſtiques, comme les hommes ſont ſujets à des enflures, le cheval, le bœuf, la brebis, la chevre, le cochon... Le *cheval* devient enflé pour avoir mangé de mauvais foin, trop d'orge, ou quelque autre choſe qui lui eſt contraire : on y remédie par une décoction de mauves, de branche urſine & de ſon, le tout bouilli dans deux pintes d'eau que l'on paſſe dans un linge, & auquel on ajoûte du miel, de l'huile d'olive ou de noix qu'on donne en lavement au cheval ; d'ailleurs conſultez la Guériniere, ou le Nouveau parfait Maréchal.... Le *bœuf* pour avoir avalé une inſecte, pour avoir mangé de l'herbe pleine de roſée, &c. devient *enflé* : pour y remédier on lui met en avant, de trois à quatre doigts, une corne percée dans le fondement, on le promene juſqu'à ce qu'il rende des vents, ou on lui donne en lavement une décoction de mauves, de pariétaire, de chicorée ſauvage & de bettes, à laquelle on ajoûte du ſon & de l'huile de noix ; ſi un bœuf a les pieds *enflés*, on applique deſſus des feuilles de ſureau broyées avec du ſain-doux, & enveloppées de linge.... Les *brebis* deviennent *enflées*, quand elles ont mangé de mauvaiſes herbes, ou avalé quelques inſectes venimeux : pour les en guérir on les ſaigne ſous la queue & on leur fait boire de l'urine d'homme.... Les *chévres* deviennent quelquefois *enflées* après avoir mis bas leur *chevreau* ; quand cela arrive, on leur fait avaler un verre de vin..... Le *cochon* pour avoir mangé, dans la ſaiſon, des fruits, quelquefois

trop de fruits pourris, devient *enflé*, on le guérit avec une décoction de choux rouge qu'on lui donne à boire, ou des choux dans ſa nourriture; ce qui le déſenfle peu-à-peu.

ENFLURE : les ouvriers en ſerge, du côté d'Aumale, appellent *enflure* la trame d'une étoffe, & les ouvriers d'Amiens la nomment *anchue*.

ENFONCER, *en terme de fauconnerie*, ſe dit lorſque l'oiſeau fond ſur la perdrix, la pouſſant juſqu'à la remiſe.

Les potiers d'étain diſent *enfoncer* un plat, un baſſin, une aſſiette, pour ſignifier, en faire le creux ou la profondeur qui eſt au milieu. . . . . Chez les chauderonniers *enfoncer* ſignifie auſſi faire le fond d'un chauderon, d'une marmite, d'une caſſerolle, &c. ce qui ſe fait ſur la boule ou enclume ronde, & ils appellent ce *fond*, *enfonçure*. . . . Les tonneliers nomment *enfonçures* les douves qui compoſent le fond d'une futaille. . . . Dans le commerce de bois de mairrain qui ſert à la tonnellerie, on le diſtingue en *mairrain d'enfonçure* & *mairrain à faire douves*; ce dernier eſt le plus long, l'autre eſt le plus large.

ENFORMER, *en terme de manufacture*, c'eſt mettre un ouvrage dans une forme; les chapeliers diſent *enformer un chapeau*, & les bonnetiers *enformer un bas*.

ENFOUIR, *en jardinage*, c'eſt planter un arbre, un arbriſſeau, des plantes potageres, &c.

ENFOURCHURE, *en terme de chaſſe*, ſe dit de la tête d'un cerf, dont l'extrémité du bois ſe termine en fourche & en deux pointes, & une tête de la ſorte s'appelle *enfourchée*.

ENFUMER. Voyez *Engraiſſer*.

ENGAGEMENT, ſe dit, dans le commerce, pour toutes les choſes dont les marchands conviennent enſemble pour leur négoce, & des conditions ſous leſquelles les commis des compagnies de commerce s'*engagent* dans leur ſervice. . . . *Engagement* eſt auſſi celui que ſont les apprentifs, garçons marchands, & compagnons d'artiſans.

S'*engager* veut dire *entrer* dans quelque affaire, dans une ſociété, d'autres fois *cautionner*, & auſſi *s'endetter*, comme on dit : Ce marchand s'eſt *engagé*, a fait *trop d'entrepriſes*, c'eſt-à-dire, qu'il a de *grandes dettes*. . . . Les matelots *s'engagent* avec les armateurs d'un vaiſſeau marchand, & les compagnons de divers arts & métiers, avec les maîtres de leurs profeſſions.

ENGAGISTE, *en terme de juriſprudence*, ſe dit de ceux qui obtiennent, moyennant une finance qu'ils payent la poſſeſſion d'un ou de pluſieurs fiefs, dépendans du domaine du roi.

ENGALLAGE, *chez les teinturiers*, c'eſt l'apprêt que l'on donne aux étoffes que l'on teint en noir; ce qui ſe fait en les mettant bouillir dans une décoction de noix de galle, & d'autres ingrédiens, avant que de les noircir avant la couperoſe.

ENGELURE, enflure qui vient en hiver aux doigts des mains & des pieds, & au talon. On fait fondre du ſain-doux, du porc-mâle, ou du gras d'oiſon : on y mêle une quantité ſuffiſante d'eau-de-vie, le tout remué avec un bâton, & refroidi, on en oint la partie incommodée ſoir & matin auprès du feu. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

ENGERBER; c'eſt dans le tems

de la moiſſon lier le bled, ou mettre les *javelles en gerbes*; quand le bled a été ſuffiſamment *javellé*, on *l'engerbe*..... On dit auſſi des muids de vin qui ſont les uns ſur les autres dans les caves des gros marchands de vin, qu'ils ſont *engerbés*, & l'on dit: Tel marchand a trois rangs de tonneaux *engerbés* les uns ſur les autres.

ENGIN, machine dont on ſe ſert dans les bâtimens, plus compoſée que la chévre, & plus ſimple que la grue; elle eſt triangulaire, & ſa baſe ſur quoi s'éleve toute la machine a deux principales parties, l'une nommée la *ſole* qui eſt ſur le devant, l'autre nommée la *fourchette*, emboëtée dans la *ſole* avec ſes deux liens, toutes deux poſées horiſontalement; du milieu de la *ſole*, qui eſt un bois d'équarriſſage de ſept à huit pouces, s'éleve perpendiculairement le *poinçon* qui eſt une longue & forte piéce de bois d'équarriſſage qui finit en pointe par le haut; c'eſt ce *poinçon* qui fait la force de l'*engin* & qui porte tout le poids; trois piéces appuyent ce *poinçon*, le *rancher*, nommé auſſi *échellier*, le ſoutient par derriere & porte ſur le bout de la *fourchette*; deux bras, ou liens en contre-fiches l'appuyent des deux côtés, & ſont poſés & emmortoiſés aux deux extrémités de la *ſole*; ces trois piéces ſe réuniſſent au haut du *poinçon* dans un boſſage au-deſſous de ce qui s'appelle la *ſellette*, pour que les *bras* & le *rancher* ſoient mieux liés au *poinçon*, le *rancher* a quelques traverſes ou liens, & les *bras des maïſes* qui ſont auſſi des liens, mais d'une fabrique extraordinaire; le *rancher* a outre cela des *ranches* qui ſervent comme d'échelles pour monter au haut de l'*engin*.... La *ſellette* eſt une piéce de bois, plate, étroite, longue, dont les extrémités s'arrondiſſent, elle poſe ſur le boſſage où ſe fait la réunion du *rancher* des bras, & ſert à ſoutenir les liens du *fauconneau*, qui, après le poinçon, eſt la plus importance piéce de la machine.... Ce *fauconneau*, ou autrement l'*étourneau*, eſt une forte piéce de bois d'équarriſſage qui porte & tourne ſur la pointe du poinçon, ſoutenue de deux liens poſés ſur la *ſellette*; aux deux extrémités ſont deux mortoiſes, dans leſquelles roulent les deux poulies ſur leſquelles foule le cable qui ſert à monter des fardeaux... Le treuil, ou tour eſt au bas de l'*engin*, ſur le treuil ſe roule le cable, un de ſes tourillons porte dans le *poinçon*, & l'autre dans une *jambette* placée au pied droit, parallele au *poinçon*, & emmortoiſée d'un bout dans le *rancher*, & de l'autre dans la *fourchette*; les bras du *treuil* qui ſervent à le tourner, ſont quatre *leviers*, ou fort *bâtons*, deux à chaque bout qui ſe croiſant, font huit bras: on nomme le *treuil*, le *moulinet*..... L'*eſcoperche* qu'on ajoûte quelquefois à l'*engin* eſt une piéce de bois qui lui donne plus de hauteur... Les ouvriers appellent *chabler* ou *haler* une piéce de bois, quand ils attachent le cable de l'*engin* pour l'élever en haut; le nœud qu'on y fait s'appelle *halement*, & le petit cordage ajoûté pour empêcher le halement ou ébranlement de la piéce ſe nomme *verboquet*.

Engin de pierre, machine dont on ſe ſert dans les *carrieres*, ou *ardoiſeries* d'Aujou pour tirer les *calots* ou *maſſes* à tailler l'*ardoiſe*..... *Engin à ſucre*; ce ſont les moulins qui ſervent dans les

ſucreries des iſles françoiſes de l'amérique, à écraſer les cannes de ſucre & à en exprimer le ſucre.... *Engin* des pêcheurs, ce ſont les divers filets qui ſervent à la pêche. Voyez *Filet*..... *Engins*, c'eſt l'équipage que les preneurs d'oiſeau portent, quand ils vont à cette chaſſe.

ENGORGÉ : on dit d'un cheval qu'il a les jambes *engorgées*, quand il les a remplies de mauvaiſes humeurs.

ENGORGÉ, en manufacture de drap, on appelle un *drap engorgé*, celui qui n'eſt pas bien net de graiſſe, que le foulon n'a pas bien dégraiſſé.

ENGOURDISSEMENT, diminution du ſentiment dans tout le corps. Voyez *Dictionnaire de ſanté.*

ENGRAIS. Pour engraiſſer la volaille, ſoit chapons, poulardes, &c. on les enferme dans une chambre où l'orge ou le froment ne leur manque point & l'eau, & du ſon bouilli de tems en tems. En Normandie & dans le Maine, réputés pour fournir à Paris les plus fines poulardes & chapons, on les met dans des cuves couvertes d'un drap où on les nourrit avec de la pâte de millet, d'orge ou d'avoine, on leur trempe ces morceaux de pâte dans du lait pour leur faire une chair délicate & blanche ; dans les commencemens on ne leur en donne que peu pour les faire à cette nourriture, & de jour en jour on augmente juſqu'à ce qu'ils y ſoient accoutumés, & on les oblige enſuite d'en avaler autant qu'ils peuvent en prendre ; trois fois par jour on les empâte, le matin, à midi & le ſoir ; on engraiſſe les canards, dindons de la même maniere avec les alimens qui leur ſont propres.... Les bœufs, les vaches, les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu ſervice & fait long-tems profit, ou quand ils ſe ſont caſſé quelques membres, on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre aux bouchers ; il ne faut pas que les bœufs, les vaches & les taureaux que l'on veut *engraiſſer* ſoient trop vieux ; ils ne prendroient pas la *graiſſe* ; ils ne doivent pas avoir plus de dix ans, quand on les met à l'*engrais* ; pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni autre travail, on les laiſſe en plein repos ; ſi c'eſt en été qu'on les *engraiſſe*, ce qui vaut beaucoup mieux que vers la ſaint Martin, on les laiſſe au pâturage juſqu'au grand jour, qu'on les remene à l'étable pour être à l'ombre & prendre du repos ; & quand la chaleur eſt paſſée, on les reconduit au pâturage juſqu'à la nuit ; ſi ces animaux ne mangent que légerement & tâtonnent la mangeaille, c'eſt marque qu'ils n'ont pas appétit, alors il faut les faire boire trois à quatre fois par jour, leur laver de tems en tems la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jetter, dans la gorge, une petite poignée de ſel, dont l'acrimonie les fera boire & manger ; on ne peut pas *engraiſſer* d'animaux, s'ils ne mangent avec appétit..... Les premiers huit jours qu'on *engraiſſe* bœuf, vache ou taureau, on lui fait boire ſoir & matin un ſeau d'eau échauffée au ſoleil, ſi c'eſt en été ou en hiver, tiédie ſur le feu, dans laquelle on jette deux picotins de farine d'orge qu'on remue dans cette eau avec la main, & qu'on laiſſe repoſer juſqu'à ce que le plus gros de la farine qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau ; alors on verſe cette eau blanche dans une auge

pour la faire boire à l'animal, & au retour du pâturage on lui donne la groſſe matiere qui en reſte: ce breuvage purifie le ſang & diſpoſe à *engraiſſer*. . . Il faut encore, au retour des champs, donner une bonne litiere à ces animaux pour les faire repoſer tout à leur aiſe, & jetter devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie: on continue, pendant quatre mois, un pareil ſoin, au bout deſquels ces bêtes deviennent graſſes; c'eſt au mois de Septembre, ſi l'on a commencé au mois de Mai; alors on les tue, ou on les vend au boucher. . . . Il eſt plus difficile d'*engraiſſer* des bêtes l'hiver, parce qu'il n'y a pas de pâturage: on commence à leur faire boire, comme dans l'été, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge; on les tient chaudement dans leur étable, & l'on a ſoin qu'ils ne mangent pas de leur litiere; mais on les nourrit de bon ſoin & d'herbes gardées de l'été, avec des pelotes de farine de ſeigle, d'orge, ou d'avoine mêlées ou ſéparées, pétries avec de l'eau tiéde, & un peu de ſel pour leur donner de l'appétit; outre cela, qu'on leur donne, le ſoir & le matin, un picotin & demi de ſon ſec, & à midi une écuellée de ſeigle; il faut ſe garder de leur donner de la paille à manger; dans le tems des groſſes raves ou des navets, on peut leur en hâcher de crues dans leur auge, ou bien on les fait cuire dans une chaudiere; les maugeailles fraîches ou ſéches ſont excellentes pour les *engraiſſer*; le marc de vin, avec trois picotins de ſon, mêlés enſemble dans une chaudiere pleine, les lupins entiers en farine ſéche ou en pâte, l'avoine en grain, la luzerne, le gland même, voilà ce qui *engraiſſe* encore en peu de tems les bœufs, vaches, & taureaux..... On *engraiſſe* les porcs avec des fruits pourris, du ſon, des orties, d'autres herbages mêlés enſemble dans des lavures d'écuelles, de l'eau tiéde ou du lait caillés; mais on tient le porc enfermé & attaché proche de ſa mangeoire. . . . *Engrais* ſe dit auſſi de l'amendement des terres labourables, jardins, près, vignes, &c. ſur leſquels on met fumiers, marne, cendre de chaume, & autres ſortes, ſuivant les lieux & les pays. Voyez *Fumier*.

ENGRANGER; c'eſt ſerrer les gerbes de bled dans la grange, quand elles ont bien ſéché dans le champ.

ENGRELURE, ſe dit de l'endroit d'en haut du long d'une dentelle de ſoie ou de fil qu'on coud au linge ou aux habits... *Engrelures* eſt encore un petit ouvrage de fil de lin blanc, très-bas, qui ſe travaille ſur l'oreiller avec des ſuſeaux & des épingles que l'on coud au haut des dentelles pour en augmenter la hauteur, ou pour en conſerver le bord, ou pour le rétablir lorſqu'il eſt uſé. On fait des *engrelures* de pluſieurs façons & pluſieurs qualités pour qu'elles puiſſent convenir aux dentelles; les plus hautes ne doivent pas paſſer deux ou trois lignes. Les marchands merciers & les lingeres, ſur-tout les dernieres, ſont le négoce des *engrelures*.

ENGRENER, c'eſt commencer à mettre le grain dans la trémie du moulin, pour en faire de la farine.... *Engrener* ſe dit auſſi du bon grain qu'on donne aux chevaux pour les rétablir lorſqu'ils ſont maigres ou qu'ils ont été malades; c'eſt avec de l'avoine qu'on les *engraine*, mais il faut la leur donner avec prudence.

ENGUICHURE, *en terme de chaſſe*, ſont les cordons attachés par trois anneaux au cor de chaſſe, qui ſervent à le porter, qui s'étréciſſent & s'élargiſſent à proportion de la corpulence du piqueur.

ENJABLER, *chez les tonneliers*, c'eſt enfoncer les futailles, y mettre les fonds en arrêtant les douves d'enfonçure dans la rainure qui régne intérieurement autour du *jable*. Voyez *Jable*.

ENJOLIVER. Il eſt permis aux merciers d'orner, d'ajuſter, parer, *enjoliver*, mais non de fabriquer toutes les marchandiſes qu'ils vendent; c'eſt ce qui fait que pluſieurs marchands & artiſans, comme merciers, boutonniers, patenôtriers, &c. prennent le nom d'*enjoliveur*... Les plumaſſiers ajoûtent, dans leurs ſtatuts, à leurs autres qualités celle d'*enjoliveurs* de la ville & fauxbourgs de Paris... Les doreurs ſur cuir ſont auſſi nommés, dans leurs ſtatuts, *maîtres doreurs ſur cuir, garniſſeurs & enjoliveurs* à Paris, parce qu'il leur eſt permis d'*enjoliver* leurs ouvrages de toutes ſortes d'étoffes d'or, d'argent, de ſoie, paſſemens & profileures.

ENLARMER *un filet pour la pêche*, c'eſt faire de grandes mailles au filet avec de la ficelle. On *enlarme* tous les filets qui ſe doivent mouvoir, comme ſont les rêts ſaillans auquel il convient de faire comme une maniere de grandes maillles à côté avec de la ficelle, afin d'y paſſer la corde qui les doit faire jouer, car ſi on la paſſoit dans les mailles du filet, ce filet n'auroit pas la liberté de couler ſur la corde, ſeroit trop longtems à faire ſon effet, & les petites maillles étant froiſſées par la corde, ſeroient incontinent rompues. Pour *enlarmer* un filet, on a de la ficelle de la groſſeur proportionnée au fil, dont le filet eſt fait: on paſſe une corde ou ficelle dans toutes les mailles d'un des bouts du filet, puis on noue les deux bouts de la corde enſemble que l'on pend à un clou, enſuite on prend le bord du filet & on attache une ficelle à la premiere maille; à un demi-pied plus loin, on paſſe la même ficelle dans une autre maille, on fait un nœud pour l'arrêter, de-là à un pied plus loin on en fait encore autant, & on continue de même juſqu'au bout; cette ficelle étant ainſi nouée de demi-pied en demi-pied, on fait comme de grandes mailles à côté du filet, par leſquelles on paſſe la corde qui le doit faire jouer: on fait ces grandes mailles plus longues ou plus courtes, ſelon la longueur & la largeur du filet. On *enlarme* les filets par les côtés de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rêts ſaillans qui ne vaudroient rien autrement... Les pêcheurs nomment *enlarme* de petites branches du *troeſne* qu'ils plient en rond, & diſpoſent le long de leurs verveux, en le paſſant à travers les mailles de ſa circonférence. Ces *enlarmes* tiennent le verveu en état depuis l'archet de ſaule qui ſoutient l'ouverture d'enhaut... Les oiſeleurs nomment auſſi *enlarmes* les mailles plus grandes que celles du filet qu'on y ajoûte pour prendre plus aiſément les oiſeaux. Voyez *Filet*, *Verveu* & *Oiſelier*.

ENLEVER *la meute*, en terme de chaſſe, c'eſt lorſqu'au lieu de laiſſer chaſſer les chiens, on les entraîne par le plus court chemin, au lieu où un chaſſeur a vu le cerf, & où on retrouve ſa voie.

Enlever les chauderons, c'eſt, en terme de chaudronnier, faire le fond avec le marteau rond ; cette façon ſe donne ſur la grande bigorne... *Enlever* ſignifie auſſi, chez ces ouvriers, redreſſer un chauderon, en ôter les boſſes, ce qui ſe fait avec le *maillet de buis*, & l'*enclumeau*.

ENLIGNER, chez les Imprimeurs, ſe dit de la compoſition d'une forme, c'eſt en arranger ſi bien les lignes qu'elles ſe rapportent parfaitement les unes aux autres.

ENLUMINURE; les couleurs dont on ſe ſert pour *enluminer* ſont le vermillon, l'azur fin, la cendre fine, la laque de Veniſe, le blanc de plomb, la cendre verte, le machicot blanc, le machicot doré, le biſtre ou le noir de fumée préparé, le noir à noircir, le verd calciné, le brun rouge, la terre d'ombre, l'ocre jaune, la terre de Cologne, & quelques autres couleurs. On broie toutes ces couleurs à l'eau de gomme, excepté le verd calciné qui ſe broie au vinaigre gommé... Pour les carnations, on mêle du blanc & du vermillon; pour les lévres, la laque & le vermillon: pour ombrer le blanc & le vermillon, & beaucoup de terre d'ombre; pour les cheveux blancs un peu de terre, & beaucoup de blanc; pour les roux, du brun rouge & de l'ocre jaune, & pour les ombres de la laque & du biſtre: on ſe ſert de la terre d'ombre, mêlée avec du blanc, pour *enluminer* les habillemens de drap blanc; le noir & la terre d'ombre ſert pour les ombres, du vermillon pour les plis d'un habit rouge, de la laque ſur le vermillon pour les ombres obſcures, du vermillon mêlé avec la laque, pour les claires. On *enlumine* les étoffes avec le blanc de plomb, les ombres, le noir & le blanc; le linge avec du blanc de plomb & un peu de bleu.... Pour *enluminer* les arbres & les terraſſes, on ſe ſert de la terre d'ombre avec un peu de verd, & pour la verdure on mêle le verd calciné avec le jul de graine.... Les murs des maiſons & les pierres ſe peignent avec du blanc, & on fait les ombres avec du noir & du jaune; le ciel & les montagnes, avec du bleu; près des montagnes du jaune, tout proche du bleu: on ſe ſert de la laque & du bleu mêlés enſemble pour adoucir, & on repréſente les nuées avec du violet, les nuées obſcures, avec de la laque & de l'Inde mêlés enſemble, & les lointains, avec la laque & le bleu. Quant à ce qui regarde le mélange des couleurs; pour le violet le plus ombré, on mêle la laque avec l'Inde; pour celui qui doit l'être moins, le bleu avec la laque; pour les jours, le bleu, le blanc & la laque; pour les jours clairs, du bleu plus clair; pour les ombres, plus chargé; pour le plus obſcurs, on le mêle avec l'Inde; les jours, de jaune avec le machicot blanc; les ombres, avec la terre d'ombre & le machicot; les ombres les plus obſcures, avec la ſeule terre d'ombre; les jours doré, avec le machicot doré; les ombres, avec la mine de plomb mêlée parmi le machicot; les ombres plus obſcures, avec un peu d'ocre de roul, de laque, & très-peu de mine de plomb; les plus foncées, avec la laque & la terre de Cologne; pour repréſenter les jours de l'orange, on n'emploie que la mine de plomb; pour les ombres, on ajoûte la laque employée très-claire pour les jours de draperies, & plus épaiſſe pour les ombres. Les *enlumineurs* & peintres ont deux ſortes de verd.

Ils

Ils font l'un avec du verd calciné & du jul mêlé du calciné : on y mêle de l'indie pour le mieux ombrer, ils font l'autre verd avec le bleu & le machicot, & pour le mieux ombrer ils mêlent plus de bleu. Les *enlumineurs* font à Paris une communauté avec les peintres, les ſculpteurs & les graveurs.

ENOUER, dans les manufactures de drap, c'eſt ébaucher un drap, en ôter les nœuds. Les ouvrieres qui travaillent à éplucher les draps & autres étoffes de laine ſont nommées *énoueuſes*.

ENQUÊTE; chez les Juriſconſultes, eſt la recherche de la vérité d'un fait dans la dépoſition des témoins, tant en matiere civile que criminelle.

ENRACINER: ce ſont des boutures qu'on a fichées en terre pour prendre racine, & qui l'ont priſe. Les croſſettes de vigne, *s'enracinent*, lorſqu'on les plante pour avoir un plant de vigne complet, ou pour en faire de marcotes ou chevelées, comme on les appelle en certains endroits.

ENROUEMENT, maladie qui eſt une eſpece de fluxion catarrhale qui a ſon ſiége dans les parties de la gorge, & principalement dans celles qui conſtituent l'organe de la voix. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

EN RUE, ſillon de terre fort large, compoſé de pluſieurs raies, relevées par la charrue. On dit, Cette terre eſt toute *en rue*, ou labourée *en rue*.

ENSAISINEMENT, en matiere de droit, ſignifie *poſſeſſion*. Les acquereurs ſe font ordinairement *enſaiſiner* par les ſeigneurs, en leur payant les droits ſeigneuriaux, & c'eſt du jour de l'*enſaiſinement* que court l'an & le jour du retrait dans la coutume de Paris. Voyez la *juriſprudence actuelle* de M. *Deniſart*.

ENSEIGNE, *en terme de manufacture de drap*, eſt une certaine meſure qui revient à trois aunes de France; ce mot a été pris des Hollandois, & il n'eſt en uſage que dans les manufactures où l'on veut imiter les fabriques de Hollande : dans celles de Rouen, de Louviers, d'Elbœuf, &c. on dit *marque*. L'*enſeigne* eſt environ cinq aunes du pays, ce qui eſt à-peu-près ſemblable à trois aunes de France. *Enſeigne* ſignifie auſſi cette eſpéce de tableaux, ou figures en relief que les marchands & artiſans tenoient ſuſpendus devant ou au-deſſus de leurs magaſins ou boutiques pour indiquer aux paſſans & à ceux qui ont beſoin d'eux, leur demeure, leur profeſſion ou la qualité des marchandiſes qu'ils vendent & des ouvrages qu'ils fabriquent. Par une ordonnance de police, depuis le commencement de 1762, toutes ces *enſeignes* quelconques ſont appliquées contre les murailles, au-deſſus des boutiques des marchands, ouvriers & artiſans, & il n'eſt permis à perſonne, à Paris, d'avoir, devant leurs boutiques, des *enſeignes* avançant dans la rue.... Les mêmes marchands & artiſans appellent encore *enſeignes* une image ordinairement gravée en bois, repréſentant la même figure que celle qu'ils ont appliquée au-deſſus ou à côté de leurs boutiques, avec le détail de ce qu'ils vendent & de ce qu'ils fabriquent, leur nom, ſurnom & demeure. Ces *enſeignes* ou *images de papier* leur ſervent à faire les enveloppes des marchandiſes qu'ils vendent journellement pour indiquer aux particuliers & leur demeure, & ce qu'ils vendent.

ENSELLE, *en terme de manege*,

ſe dit d'un cheval difficile à bien ſeller. Les chevaux *enſellés* ont pour l'ordinaire, les reins bas & l'encolure haute, & n'ont jamais grande force, ou ils ont le flanc avalé, ce qui eſt un défaut.

ENSEMENCER, c'eſt jetter la *ſemence* ſur des terres labourées en ſaiſon convenable, pour qu'elles rapportent. On *enſemence* les terres de pluſieurs ſortes de grains : en automne le froment, le ſeigle & le méteil : en Mars les petits bleds qui ſont l'avoine, l'orge, les poids, les lentilles, le ſarraſin ou le bled noir, le bled de Turquie & le froment de Mars. On n'*enſemence* les terres qu'après leur avoir donné pluſieurs façons ; les terres fortes demandent plus de labour, pour les ameublir, que les terres légeres. Avant que d'*enſemencer* une terre, elle doit être fumée : les terres légeres, piereuſes & ſabloneuſes demandent beaucoup de fumier ou le grain n'y croîtroit qu'à claire-voie. Les Italiens commencent à *enſemencer* en Septembre ; c'eſt au mois d'Octobre, en pluſieurs provinces de France : les contrées maritimes attendent le mois de Janvier, pour donner la derniere façon aux terres.

ENSIMAGE, dans les manufactures de laine, c'eſt mettre légerement avec la main, du ſain-doux ſur la ſuperficie des étoffes du côté de leur endroit, afin de les pouvoir tondre plus facilement, le ſain-doux aidant à faire couler les forces : les draps fins ne s'*enſiment* point, il n'y a que les gros draps & les ſerges, parce qu'ils ne ſont foulés qu'avec de la terre, au lieu que les autres ſont foulés & dégraiſſés avec du ſavon, & qu'étant plus aiſés à tondre, on ne fait que frotter les forces avec ſain-doux.

ENSOUFRER, ou donner la vapeur du *ſoufre* à quelque choſe. On *enſoufre* les ſoies & les étoffes de laine pour les faire blanchir, en les expoſant en l'air dans des lieux bien clos où l'on fait brûler du *ſoufre*. On *enſoufre* auſſi les blondes, les bas de ſoie blancs pour les faire blanchir... On *enſoufre* les futailles deſtinées à mettre les vins que l'on veut conſerver, comme cela ſe pratique en Allemagne, ou que l'on veut tranſporter dans des lieux éloignés, ou leur faire paſſer la mer, ce qui ſe fait par le moyen d'un petit morceau de toile enduite de *ſoufre*, mêlé de coriandre, de girofle, de cannelle, & d'autres drogues ſemblables, réduites en poudre, que l'on fait brûler dans les tonneaux.

ENSOUPLE : les tiſſerands, ſergiers, bouracaniers, &c. & autres ouvriers qui travaillent de la navette, appellent ainſi un gros & long cylindre, ou rouleau de bois, placé de large ſur le derriere de leur métier : les fils de la chaîne des toiles, des draps, des ſerges & autres étoffes de laine ſont roulés autour de ce *cylindre*, nommé *enſouple*, & ſe déroulent à meſure que la toile ou l'étoffe ſe fabrique.... Les brodeurs ſe ſervent auſſi du mot *enſouple* pour exprimer ces deux morceaux de bois long, en forme de colonnes percées par les deux bouts, au travers deſquelles paſſent les deux lattes remplies de trous de villebrequin qui ſervent à paſſer les ficelles qui tiennent l'étoffe étendue ou bandée ſur le métier, afin de la pouvoir broder plus facilement : l'une de ces *enſouples* ſert à rouler l'étoffe avant que d'être brodée, & l'autre eſt employée à la rouler, à meſure qu'elle ſe brode..... *Enſoupleau* eſt oppoſé à *enſouple*, il eſt placé ſur

le devant du métier, & il ſert à rouler la toile, l'étoffe à meſure qu'elle ſe fabrique.

ENSOYER, c'eſt mettre au bout d'un fil qui ſert à coudre, une ſoie de ſanglier ou de porc, & ce terme n'eſt uſité que parmi les ouvriers qui ſe ſervent de l'aléne, & travaillent en cuir, tels que les cordonniers, les bourreliers, les ſelliers, malliers, &c.

ENSUBLE: les ouvriers en drap d'or, d'argent & de ſoie, appellent *enſuble* ce que les autres ouvriers qui travaillent auſſi de la navette, appellent *enſouple*.

ENTAILLE: les ouvriers qui ſe ſervent de la ſcie, comme menuiſiers, charpentiers, &c. donnent ce nom à un inſtrument dont ils ſe ſervent pour *aviver*, c'eſt-à-dire, pour limer & appointer les dents de leur ſcie. L'*entaille* n'eſt qu'un billot fendu à moitié, en forme de rainure, dans l'ouverture duquel on place la ſcie qu'on y affermit, avec une eſpece de petit coin de bois.

ENTAMER, terme qui ſe dit, dans le commerce, de toutes les marchandiſes, denrées que les marchands, qui en ſont trafic, vendent en détail lorſqu'ils commencent à en ôter quelque choſe. On *entame* un tonneau de biere, d'huile, de vin, d'eau-de-vie, un bateau de bois, de charbon, de ſoin, un pot, une tinette de beurre, une barrique d'olives, un panier de marée, une caque de hareng, &c.... *Entamer* ſe dit auſſi, parmi les marchands, des draps, étoffes de laine, d'or, d'argent & de ſoie, des toiles, dentelles & rubans, dont on leve les premieres aunes. Ces étoffes s'*entament* par la queue, à cauſe des marques & enſeignemens qui ſont au chef, comme nom, demeure & numero de l'ouvrier: les roſes ou roſettes pour la teinture, les plombs de fabrique, de viſite & d'aunage qu'il eſt bon de conſerver, & qui ſervent à faire connoître la qualité & la bonté des étoffes. Les étoffes entamées ne peuvent être revendiquées par le marchand, ouvrier ou manufacturier qui les a vendues, lorſqu'elles ſe trouvent ſous le ſcellé du négociant qui a fait faillite. Ce privilége n'appartient qu'à celles qui ont chef & queue.

ENTE, petite portion d'un arbre qu'on inciſe dans un autre par une inciſion qu'on y fait pour corriger le goût de ſon fruit, ou pour lui faire porter un fruit différent. *Liger*, dit, qu'*ente* & *greffe* ne ſont pas la même choſe. Il entend par *ente*, la *greffe* & le *ſujet* mis enſemble, & par *entes*, de petites branches ſeulement appliquées ſur le *ſujet*, ſans y comprendre le *ſujet*, c'eſt-à-dire, la petite partie d'un arbre étranger, appliquée ſur un autre arbre. L'uſage a décidé en faveur de *Liger*, quoique la *Quintinie* ſoutienne qu'*ente* & *greffe* ſoient ſynonymes..... Les jeunes arbres nouvellement *entés*, & les arbres à *enter*, qui ſont des *ſauvageons* ſont auſſi nommés *entes*. Il y a des *entes* en fente, en écuſſon, en moëlle, en couronne, en approche, en flûte, en ſcion, en bouton, en perche, &c. ..... *Enter en fente*, c'eſt couper horiſontalement & également un ſujet ou ſauvageon, ſur lequel on met une ou pluſieurs greffes, quand il a été fendu ou paré, pour emporter le trait de la ſcie..... *Enter en moëlle*, c'eſt placer une greffe au milieu d'un ſujet moëlleux, comme la vigne, ou jaſmin d'Eſpagne..... *Enter en couronne*, c'eſt placer pluſieurs greffes taillées d'un même côté, l'écorce en-dehors,

entre l'écorce & le bois, après avoir un peu inciſé ſon écorce. On *ente en couronne* les gros arbres au printems, lorſque la ſéve eſt un peu montée..... *Enter en approche*, c'eſt percer un arbre, & dans le trou paſſer une branche d'un autre arbre, comme de vigne dans le noyer, ou bien en approchant deux branches de divers arbres d'égales groſſeurs, dont l'une eſt fendue par ſon extrêmité, & dans cette fente on inſere l'autre qui eſt taillée des deux côtés de figure plate.....*Enter en flûte*, ou *en canon*; on le fait au mois de Mai, lors de la ſéve, en enlevant, du ſujet qu'on veut *enter*, un anneau de la peau comme une eſpece de chalumeau, au lieu de laquelle on en place autant d'une autre d'une égale groſſeur, cela ſe pratique particuliérement ſur le châtaigner & le noyer..... *Enter en ſcion*, c'eſt mettre un ſcion, ou rejetton d'arbre dans l'entamure de l'écorce de l'arbre qui en fait le ſujet comme s'il y étoit cru de ſoi-même..... *Enter en bouton*, ou *en germe*, c'eſt mettre un bouton en la place d'un autre bouton fraîchement arraché..... *Enter en perche*, c'eſt garnir de greffes tous les trous d'une longue perche d'arbre, & enterrer cette perche, la pointe des greffes en dehors.

CHOMEL donne le nom d'*entes* à la compoſition d'une cire qui ſert à couvrir les *entes* des arbres faites avec une demi-livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de térébenthine commune, le tout fondu enſemble dans un pot de terre neuve verniſſé qu'on remue ſouvent, qu'on laiſſe enſuite refroidir au moins douze heures, puis on la rompt par morceaux en la tenant dans l'eau tiéde l'eſpace d'une demi-heure, la maniant & la rompant entiérement pour être plus facile à appliquer, & par-deſſus on met un morceau de toile humide qui couvre la fente de l'arbre qui reſte entre les deux greffes pour les préſerver de l'eau, on en enveloppe auſſi la poupée, avant que de mettre la terre & le foin. Pour faire profiter les *entes*, on les arroſe de lavures d'écuelles..... L'*entoir* dont on ſe ſert pour *enter* eſt un couteau environ de deux pouces de lame qui ſe plie comme une ſerpette.... *Enture* ou *entement*, eſt l'action d'*enter*.

ENTÉES, *en terme de chaſſe*, ſont des fumées de cerf ou de biche, dont deux n'en font qu'une, & qui peuvent ſe ſéparer ſans ſe rompre.

ENTENDRE *le numero*; c'eſt, *en termes de commerce*, connoître le véritable prix d'une marchandiſe, caché ſous la fauſſe marque que le marchand a coutume d'y mettre; d'où eſt venu le proverbe qu'*un homme entend le numero*, pour dire qu'*il eſt habile*.

ENTER, *en terme de fauconnerie*: c'eſt réjoindre une *penne* gardée, à celle d'un oiſeau, qui eſt rompue, froiſſée ou albrenée; c'eſt auſſi la raccommoder à l'aiguille ou au tuyau. Quand un oiſeau eſt courageux, ſouvent il prend un effort & a les pennes froiſſées pour avoir trop rudement battu ſon gibier, ſi bien qu'alors il faut les *enter*, ce qu'on fait avec une aiguille faite exprès, pointue par les deux bouts, trempée dans du vinaigre, ſel & poivre pour la mieux faire tenir. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe* & *de la pêche* ſur les différentes manieres d'*enter* les oiſeaux de fauconnerie.

ENTERREMENT; il n'y a point de réglement en France pour

fixer le délai dans lequel les morts doivent être enterrés.... A Londres on n'enterre qu'après trois jours revolus, & une viſite préalable de perſonnes commiſes à l'inſpection des corps, & conſtatée par la délivrance d'un certificat..... Il y a des perſonnes prépotées, à Geneve, pour viſiter les corps avant de les enterrer; leur miſſion eſt d'examiner, 1°. ſi la mort eſt certaine, 2°. ſi elle eſt naturelle ou violente..... A Genes, & dans le Nord, l'uſage eſt de n'enterrer qu'au bout de trois jours, & on enterre encore plus tard en Hollande..... Il y avoit à Rome des perſonnes chargées, non-ſeulement de la viſite des morts, mais de faire des épreuves qui ſe continuoient pendant pluſieurs jours, & de tenir un regiſtre exact de ceux qui mouroient.... M. *Bruhier*, médecin, a donné un ouvrage, dont l'objet étoit de faire différer les *enterremens* juſqu'à la putréfaction. Il rapporte un grand nombre d'exemples de perſonnes qu'on a cru mortes & qui ne l'étoient pas; ce qui meriteroit l'attention du magiſtrat.

ENTES, *en terme d'oiſeleur*, ſont des peaux d'oiſeaux remplies de paille ou de foin auxquels on attache un piquet par-deſſous le ventre pour les faire tenir à terre comme s'ils étoient ſur leurs pieds, afin d'attirer les autres oiſeaux qui les voient, & les faire jetter dans les piéges qu'on leur dreſſe.

ENTHERINEMENT, s'entend des lettres de grace, des lettres d'émancipation, de bénéfice d'inventaire, de reſciſion, de requête civile, &c. qui s'expédient dans les chancelleries, & qui, ſans cette formalité, deviennent ſans force. On *enthérine* auſſi les procès-verbaux que font les experts, & les juges, en les *enthérinant*, peuvent les modifier, en rejetter une partie, ou en admettre tout le contenu.

ENTIER, *cheval entier*; c'eſt celui qui n'eſt pas coupé. Voyez *Cheval*.... *Entier* ſe dit auſſi des nombres qui ne ſont point rompus ni diviſés en fractions. Voyez *Nombre*.

ENTOISER, ſe dit des choſes qui ſe vendent & s'achetent à la toiſe, & on les met dans des tas de figure quarrée pour être toiſées; c'eſt ainſi qu'on *entoiſe* le fumier & la pierre.

ENTONNER, c'eſt verſer une liqueur dans un tonneau avec l'*entonnoir*, vaiſſeau ordinairement de fer-blanc, fait en forme de cône, avec un col long ou court, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire. Les braſſeurs de biere ſont tenus de n'*entonner* leur biere que de jour, & ſeulement en preſence du fermier des droits du roi, ou de ſes commis, à peine de cent livres d'amende & confiſcation des bieres entonnées à heure indue. *Entonner* ſe dit encore des marchandiſes que l'on met dans des tonnes ou longs tonneaux pour les tranſporter & voiturer aiſément. Les épiciers *entonnent* leur ſucre, les chapeliers leurs chapeaux, &c.

ENTORSE, mal qu'on ſe fait au pied, ou à quelque membre par une action violente. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*..... Quand un cheval s'eſt donné une *entorſe*, on prend, gros comme un œuf, de couperoſe qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on fait tremper un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement; cette opération ſe réitere de ſix heures en

ſix heures, & l'on continue juſqu'à ce que le mal ſoit guéri.

ENTRAVERS, terme qui ſe dit parmi les fauconniers, lorſqu'ils raccommodent les jets de l'oiſeau, de ſorte qu'il ne peut ſe *déchaperonner*.

ENTRE-BAS, ou *claire-voie*, en terme de manufacture de laine, c'eſt le trop grand éloignement, ou la diſtance inégale des fils de la chaîne d'une étoffe qui arrive par la faute du tiſſerand en tiſſant ſon ouvrage. Il y a des demi *entre-bas* & des *entre-bas* entiers.

ENTREBATTES, ou ENTREBANDES, terme dont on ſe ſert dans les manufactures de ſerge à Amiens, pour ſignifier le commencement & la fin d'une piéce de laine; c'eſt ce que l'on nomme le *chef* & la *queue*; & ce ſont les bandes d'enflure faites aux deux bouts de chaque piéce, avec une trême de couleur différente.

ENTRE-COUTS, étoit une ſociété contractée entre deux ſeigneurs, en vertu de laquelle les ſujets de l'un pouvoient, ſans danger de perdre leur franchiſe, établir leur domicile dans la terre de l'autre.

ENTRE-DEUX: ce ſont certains endroits de l'étoffe que l'ouvrier n'a pas aſſez tondu pour avoir négligé d'ouvrir ſuffiſamment la force, ou d'avoir un peu trop tiré ſur la table à tondre, ce qu'ils appellent trop *tabler*.

ENTRE-DEUX-FERS, *en terme de balancier*, c'eſt lorſque le peſant de la marchandiſe, dans une balance ou des eſpeces de monnoies dans un trébuchet, la lance, ou fleau eſt l'équilibre, & directement placée dans le milieu de la chape ſans tomber plus d'un côté que de l'autre.

ENTRÉE *de gibier*; par l'ordonnance du 21 Janvier 1715, ſa Majeſté défend aux *commis* des fermes & autres *prépoſés* aux *entrées* de la ville de Paris, de laiſſer paſſer aucun *gibier* porté à la main, ſi le porteur ne leur repréſente un certificat ſigné du propriétaire des fiefs & terres d'où il l'aura tiré; cependant ſa Majeſté n'entend pas comprendre, dans la préſente ordonnance, le *gibier* que les marchands forains, les meſſagers & autres voituriers publics peuvent amener & voiturer, ce qui leur ſera libre de faire comme par le paſſé.

ENTRÉE, droit, ou impôt levé au nom du ſouverain ſur toutes les marchandiſes en général qui entrent dans un état, ſoit par mer, ſoit par terre.... Les droits d'*entrée* ſe payent en France, pour les marchandiſes, qui entrent dans les provinces, & qui ſont réputées étrangeres; & il y en a d'autres qui payent à l'*entrée* de quelques villes. Les droits d'*entrée* des marchandiſes, qui ne ſont pas réglés par le tarif ſe payent par eſtimation: on comprend, dans ces droits, les caiſſes, tonneaux, ſerpillieres, cartons, toiles, & autres emballages; les drogueries & épiceries n'y ſont pas compriſes, & les emballages ſont déduits; celles-ci viennent par la Rochelle, Rouen, Calais, Bourdeaux, Lyon & Marſeille: les eheveaux par Dourlens, Peronne, Amiens, &c. les manufactures étrangeres par S. Valery & Calais, & ainſi de quelques autres. Les marchandiſes qu'on veut faire entrer en fraude ſont confiſquées, avec les équipages, harnois, & il y a une amende ſtatuée par les ordonnances & arrêts ſur les tarifs.

ENTRÉE, terme de teneur de livre en parties doubles. L'*entrée* du grand livre eſt l'état des débiteurs & créditeurs portés par la

balance, ou le bilan du livre précédent. Voyez *Livres.*

ENTRÉE, *terme de cuiſine*; c'eſt une ſorte de mets qui ſe ſert immédiatement après le potage. On ſert rarement du rôti pour *entrée*, mais aſſez ſouvent des piéces de four chaudes, ragoûts, hachis, griblettes, dindons blancs, &c.

ENTRE-JOU: ce mot ſe trouve dans quelques coutumes qui ſignifie eſpace pour donner cours à l'eau: on permet aux particuliers de faire des moulins ſur les rivieres non navigables, pourvu qu'il y ait *fault* & *entre-jou.*

ENTREMETS, ſervice de table où l'on ne ſert preſque que des viandes froides, des pâtés froids, langues fourrées, jambons, fritures & choſes ſemblables.

ENTREMETTEUR, médiateur entre deux marchands pour faciliter quelque marché, ou quelque négociation; ſi c'eſt pour des remiſes d'argent, ou autres affaires de banque; les négocians ſe ſervent de terme d'*agent de change*, & de celui de *courtier*, ſi c'eſt pour achat & vente de marchandiſes.

ENTRE-OUVERT: on appelle un *cheval entr'ouvert*, celui qui a l'épaule *entr'ouverte* par un effort violent; il faut y remédier au plutôt. Entre les remédes qu'on y apporte, il y en a qui commencent par abbattre le cheval ſur la paille, & à le tenir de façon qu'il ne puiſſe ſe remuer: on lui broie enſuite l'épaule avec un grès ou une tuile ſi fortement, que cette partie ſoit meurtrie en la mouillant; ſi le cheval eſt de taille légere & chargé de chair, on ne l'abbat point, on lui détache, autant qu'il eſt poſſible, toute la peau de l'épaule avec épatule entre chair & cuir tout autour de deſſus; trois jours après cette opération, on tire tous les jours les plumes qu'on y met: on fait écouler la matiere, puis on remet les plumes frottées de vieux oint, ou d'autre graiſſe: on continue à panſer le cheval pendant quinze jours, puis en ôte les plumes, & les plaies ſe referment d'elles-mêmes. Il y a d'autres manieres de guérir les *épaules entr'ouvertes.* Conſultez le *Nouveau Parfait Maréchal*, & l'*Ecole de la Cavalerie de la* GUERINIERE.

ENTRE-PAS, ſe dit d'un cheval qui va d'un train ou amble rompu qui ne tient ni du trot, ni du pas; c'eſt le train que vont les chevaux qui ont les jambes ruinées, ou les reins foibles: on l'appelle autrement *faquenard.* Voyez *ce mot.*

ENTREPOTS, lieux de réſerve où l'on fait magaſin de marchandiſes pour les venir reprendre au beſoin; les villes d'*entrepôt* ſont celles où arrivent des marchandiſes pour y être déchargées, mais non pour y être vendues, d'où elles paſſent à leur deſtination, en les chargeant pour d'autres, ou par mer ou par terre. Les François, les Anglois, les Hollandois & les autres nations ſont à Smyrne l'*entrepôt* de leurs marchandiſes pour les états du grand-ſeigneur, & la Perſe. Batavia eſt l'*entrepôt* des Hollandois pour le commerce des grandes Indes. La France a auſſi quantité de villes d'*entrepôt*..... Les *facteurs* qui réſident dans les villes d'*entrepôt* pour avoir ſoin de retirer les marchandiſes qui y arrivent pour le compte des *commettans* & de les leur faire tenir, ſont nommés *commiſſionnaires d'entrepôt.* Les villes où ſont ces magaſins d'*entrepôt* ſont la Rochelle, Rouen, le Havre-de-Grace, Dieppe, Calais, Abbeville,

Amiens, Guiſe, Troyes, &c. Les magaſins de ces *entrepôts* ſont fermés à deux clefs, l'une reſte entre les mains du fermier, l'autre entre celles du député des marchands.... *Ecrire par entrepôts*, c'eſt écrire par le moyen d'une perſonne, dont on eſt convenu avec ſon correſpondant. On ne ſe ſert de cette maniere d'écrire, que dans des affaires de conſéquence.

ENTREPRENEURS: ce ſont ceux qui ſe chargent de faire un bâtiment, ou quelque autre ouvrage.

ENTRE-TOISE, piéces de bois qui ſe mettent dans un pan de charpente, & aſſemblées à tenons & à mortoiſes..... *Entre-toiſe*, en terme de charronnage, eſt la piéce de bois qui eſt entre les moutons d'un caroſſe qui les aſſemble & les entretient; cette piéce, aux beaux carroſſes, eſt ordinairement ſculptée & faite du même bois que les moutons.

ENTURE: les carriers donnent ce nom à diverſes piéces de bois, dont leur échelle eſt compoſée. La premiere *enture* a dix pieds, les autres plus ou moins, ſuivant la profondeur de la carriere.

ENVALER, *en terme de pêcheur*, c'eſt tenir ouvert le *verveux*, eſpece de filet.

ENVELOPPE, *en terme de jardinage & de botanique*, ſe dit des peaux, des membranes & des tuniques qui couvrent les bulbes d'un oignon: on dit, Les *enveloppes* de ces oignons ſont gâtées, il les faut ôter..... *Enveloppe* en terme de négoce, eſt le papier ou la toile qui ſert à empaqueter & couvrir les marchandiſes: on dit, *papier d'enveloppe*, *toile d'enveloppe*.

ENVERGER, *chez les vanniers*, c'eſt garnir de verges, ou de petites baguettes d'oſier, l'entre-deux des montans qui compoſent & ſoutiennent les ouvrages de vannerie; l'inſtrument dont ils ſe ſervent pour *enverger* ſe nomme *bécaſſe*; ce n'eſt que pour les hortes à vendanger qu'ils s'en ſervent; ils n'ont beſoin que de la main & de la batte pour les autres plus petits ouvrages.

ENVERS, *chez les marchands*; c'eſt le côté le moins beau d'une étoffe, & celui de deſſous. Les *étoffes à deux envers* ſont également travaillées des deux côtés, & ſont par conſéquent ſans *envers*. On travaille les tapiſſeries de hautes-liſſes, comme celles des Gobelins par l'*envers*.

ENVERZER, dans les manufactures de laine, ſe dit d'une façon qu'on donne aux étoffes en les luſtrant. Les ſerges blanches & griſes de Beauvais ne ſont ni *lavées*, ni *enverzées*; mais les ſerges de façon de tricot ſont *lavées* & *enverzées*.

ENVILASSE, eſpece d'ébene. Voyez *ce mot*.

ENULE-CAMPANE, ou AUNÉE, plante, eſpece d'*aſter* qui croît dans les montagnes, dans les près, dans les lieux gras & ombrageux, dont la racine eſt ſudorifique, atténuante, vulnéraire & déterſive: on l'emploie dans la gratelle.

ENVOI: c'eſt le tranſport que l'on fait faire de marchandiſes d'un lieu en un autre.

EPAGNEUL, petit chien de chaſſe & de chambre, dont le poil eſt un peu longuet, tantôt blanc & noir, tantôt roux & tanné, & qui a la queue épiée & touffue.

EPALLEMENT, parmi les commis des aides, ſignifie *jaugage*.... *Epallement* ſe dit auſſi de la comparaiſon d'une meſure neuve avec la meſure originale, ou la meſure matrice, pour enſuite l'*étalonner*

Digitized by Google

& la marquer auſſi de la lettre courante de l'année, ſi elle lui eſt trouvée égale & conforme.

EPAMPRER, c'eſt ôter les *pampres* inutiles de la vigne qui empêchent le raiſin de mûrir. L'*épamprement* eſt à la vigne ce que l'*effeuillage* eſt aux pêchers.

EPANOUIR, s'élargir, s'étendre, s'ouvrir, fleurir pleinement, s'entendent du bouton d'une fleur qui eſt à ſa parfaite croiſſance: on dit, d'une roſe, qu'elle eſt *épanouie*.

EPARCET, plante vivace qui dure quatre ans, qu'on ne dépouille point la premiere année, mais qui fournit en abondance les trois dernieres années; c'eſt une eſpece de ſain-foin commun en Dauphiné, aux environs de Die, dont l'herbe eſt aſſez forte, qui croît à la hauteur de deux pieds, qu'on ſeme, qu'on recolte dans le même tems, & autant de fois que le ſain-foin, & qu'on façonne de même; elle vient dans les terres maigres, & ne ſait que les amender; cette eſpece de foin, ou de ſain-foin qui fournit beaucoup eſt ſucculent, nourriſſant, & eſt preſque auſſi eſtimé que la luzerne. Les beſtiaux ſont très-friands de l'herbe de cette plante, la graine leur ſert d'avoine & d'orge, quand on en dépouille aſſez pour cet uſage: cette graine eſt une très-bonne nourriture pour la volaille, ſur-tout pour les poules qu'on veut faire pondre: quand cette plante eſt uſée, on la convertit en terre labourable.

EPARGE, plante qui croît dans les jardins & dans la campagne, & qui donne ſes fleurs & ſa ſemence en Juillet & Août; ſes feuilles ſortent le long de la tige haute d'une coudée & creuſe en-dedans, & de groſſeur du doigt; elle porte ſon fruit à la cime de ſes branches, rond comme une capre; cette plante eſt pleine d'un lait chaud & dangereux, & nuiſible à l'eſtomac.

EPARGNE, *en terme de graveur ſur bois*, tailler en *épargne*, ſignifie la maniere dont ſe fait cette gravûre qui n'eſt pas en inciſant la planche, mais en laiſſant en relief, &, pour ainſi dire, en *épargnant*, les traits qui doivent imprimer la figure gravée.

EPARGNE, en fait de pâturage, eſt une partie de terre que les fermiers laiſſent à l'entour de leur maiſon ſans culture, pour le pâturage de leur bétail pendant toute l'année; il n'eſt pas permis à d'autres d'y faire paître leur bétail, quoique l'héritage ne ſoit pas clos, ni fermé; cette réſerve eſt exceptée du nombre des terres vaines, & pour telle réſerve a été introduit en pluſieurs lieux le droit de ſaintre.

EPARGNE, autrement *ſaint-ſamſon*, poire qui a plus de beauté que de bonté, & qui, ſelon *la Quintinie*, triomphe plus ſur les pyramides, que dans la bouche; ſa chair eſt tendre, un peu aigrelette, mûrit ſur la fin de Juillet, eſt rouge en couleur, de figure groſſe, longue & un peu voutée.

EPARGOUTE, ou ESPARGOUTE, plante, dont deux eſpece, appellée *petit muguet*; la premiere eſpéce a de fleurs incarnates au-déhors & jaune au-dedans; des feuilles un peu longues & velues, de la figure de celles de l'olivier, mais plus petites, d'un goût âpre; une racine pleine de fibre qui n'a pas mauvaiſe odeur; elle croît dans les lieux incultes & ſablonneux, & fleurit en Août.... La ſeconde eſpece croît le long des près & ruiſſeaux, proche de Narbonne; ſa graine

eſt mûre en Août ou en Septembre ; elle porte des tiges de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures, velues, garnies de feuilles longues, ſemblables à celles de la lychnis ; ſa racine eſt chevelue, ſa fleur jaune, ronde, plate & relevée, comme celle de l'œil de bœuf. . .La premiere eſpece eſt rafraîchiſſante, digeſtive & deſſicative ; les ſerpens fuient la fumée de l'herbe de cette plante, quand on la brûle... On ſe ſert de la ſeconde eſpece pour l'ardeur de l'eſtomac, l'inflammation des yeux & des aines, & le ſondement relâché, en l'appliquant deſſus.

EPART, eſpece de jonc qui croît en Eſpagne, dont il ſe fait un grand commerce avec les Marſeillois qui ſont des paniers & des cabats pour mettre & emballer pluſieurs de leurs fruits ſecs, & diverſes autres marchandiſes... *Eparts*, chez les carriers de pierre, ſont les quatre plus petits morceaux de bois de ſix, dont ils compoſent le baquet, ou civiere pour tirer le moilon hors de la carriere... *Eparts*, chez les charrons, ſont des morceaux de bois plats & larges, emmortoiſés d'eſpace en eſpace dans les limons d'une charrette, ou dans les brancarts d'un chariot pour en entretenir & affermir les ridelles.

EPARVIN, maladie de cheval, dont deux eſpeces, l'*éparvin* ſec & l'*éparvin* de bœuf ; le premier ne paroît point au jarret, & n'eſt autre choſe qu'un mouvement dépravé & gâté, qui ſemble tenir quelque choſe du mouvement convulſif, de façon que le cheval a coutume de lever la jambe de derriere, & la hauſſe plus que de coutume : quelquefois un cheval a les deux jarrets atteints de ce mal, il n'eſt pas ſi dangereux, ni ſi douloureux que l'*éparvin* de bœuf : cette incommodité n'empêche pas bien de gens d'acheter un cheval, mais cela le doit diminuer de prix de beaucoup, c'eſt un grand défaut, de quelque maniere qu'on le conſidere : un cheval en demeure ſouvent eſtropié, ou peu s'en faut, outre qu'il n'eſt jamais vîte. Le ſeul remede pour l'*éparvin* ſec eſt d'y appliquer le feu..... L'*éparvin* de bœuf eſt une tumeur ſituée au bas & au-dedans du jarret, à l'endroit où la jambe joint ; il paroît peu au commencement, puis il groſſit : le cheval boite quelquefois des *éparvins*, & quelquefois non : un cheval qui en eſt atteint devient maigre, éflanqué, & ne peut ſupporter le travail ; le ſeul remede qu'on y peut apporter eſt le feu, qui ne guérit pas toujours ; il y a quelques autres remedes qui ne ſont pas encore trop ſûrs. Voyez les auteurs qui ont écrit ſur ces matieres.

EPAVES, chez les juriſconſultes, ſont des bêtes effrayées, égarées, errantes, que perſonne ne réclame, & qui n'ont point été abandonnées par celui à qui elles appartiennent. Les animaux ſauvages ne ſont point compris ſous le mot *d'épaves*, puiſqu'ils n'appartiennent à perſonne & qu'ils n'ont point de propriétaire qui les puiſſe réclamer.

EPAULE : les *épaules* étant une des parties les plus conſidérables qu'ait un cheval, on doit, en l'achetant, y faire attention ; c'eſt à quoi les maquignons ne manquent pas : un cheval qui a plus d'un demi-pied de diſtance d'un bras à l'autre, eſt un cheval trop chargé d'*épaule* pour un cheval de ſelle. Un cheval qui auroit trop peu de diſtance ſeroit auſſi un cheval trop ſerré d'*épaule*, ce qui eſt un dé-

faut conſidérable. Un cheval de taille ordinaire doit avoir environ cinq pouces de diſtance d'un bras à l'autre, & étant planté ſur ſes jambes il faut qu'il y ait moins de diſtance d'un pied à l'autre, qu'il y en a au haut, près des *épaules*. Les chevaux les plus ouverts de devant ne ſont pas les plus eſtimés; il ne faut pas auſſi les prendre trop ſerrés. Un cheval de monture, chargé d'*épaule*, n'eſt jamais agréable à la main; il ſe laſſe plutôt qu'un autre, & chope à tout moment; quand les *épaules* d'un cheval ne ſont pas aſſez mouvantes, & qu'elles ſont engourdies, ce ſont des *épaules chevillées*, & le cheval n'a ni ſoupleſſe ni gentilleſſe.

EPAULE *de veau & de mouton*: en cuiſine, cette partie ſe peut déguiſer de la même maniere que l'*éclanche*, plus communément on les mange l'une & l'autre rôties; ſi l'on ſert en entrée l'*épaule* de mouton, on la déſoſſe, on l'arrondit, on la fait tenir à force de ficelle, & on la met cuire dans une bonne braiſe comme la langue de bœuf aſſaiſonnée, quand elle eſt cuite & aſſaiſonnée de ſa graiſſe, on la ſert avec le même ragoût qu'on ſert au gigot & au carré..... On fait cuire auſſi l'*épaule de mouton* à l'eau, après lui avoir caſſé les os, avec du bouillon & un bouquet garni; quand elle eſt cuite on dégraiſſe le bouillon, & on le fait réduire en glace: on remet dedans l'*épaule* pour la glacer, & après un peu de coulis clair, pour détacher ce qui ſert à la caſſerole, & on ſert cette ſauſſe deſſous l'*épaule*.... Pour l'*épaule de veau*, elle ſe ſert ordinairement cuite à la broche dans ſon jus, ou une poivrade liée, ou la laiſſant refroidir, on en fait une blanquette.

EPAULE *de mouton*, chez les charpentiers, c'eſt la plus grande des cognées dont ils ſe ſervent pour équarrir & dreſſer leur bois.

EPAULÉE: les maçons diſent élever un mur, un pignon par *épaulée*; c'eſt ne les conſtruire que par parties, & ce mot ne ſe dit que des réparations & vieux ouvrages où il y auroit du danger d'en trop abattre à la fois; il y en a qui l'emploient pour ſignifier la maniere de faire les fondemens des murs de clôture neufs, qu'on ne remplit que par intervalles & par repriſes.

EPAULER ou APPUYER. Ce ſont des eſpaliers appuyés contre un mur, ou des fleurs contre un mur, ſuivant *Morin*, *Culture des fleurs*.

EPEAUTRE, eſpece de bled qu'on compte parmi les alimens legers, lorſqu'après l'avoir bien mondé, on le prépare en forme de panade: on fait du pain d'*épeautre*; il n'y a pas d'apparence qu'il faſſe de bon ſang, qu'il ſe digére facilement, ni qu'il fortifie ſuffiſamment le corps.... C'eſt une eſpece de froment fort commun en Allemagne, dont le grain eſt fort petit, plus noirâtre que le froment ordinaire; il y en a de deux eſpeces, l'une ſimple, l'autre qui a une double bourre: chaque gouſſe eſt fournie de deux grains, le pain en eſt leger, appétiſſant, agréable au goût, diſficile à digerer: on s'en ſert en quelques endroits pour la biere... On met l'*épeautre* au rang du *froment*; mais il tient le milieu entre le *froment* & l'*orge*; la plante reſſemble aſſez à celle du *froment*, mais ſon tuyau eſt plus mince & n'eſt pas ſi ferme; elle a l'épi plat & uni; jette ſes grains des deux côtés, & une barbe longue & déliée. On appelle encore *épeutre* une eſpece de *ſeigle blanc*. Les

anciens faiſoient de l'*épeautre* de leur *fromentée*.

EPEE, arme offenſive qu'on porte au côté..... L'*épée à deux mains* eſt l'*eſpadon*. ....Les cordiers nomment *épée* un morceau de buis long d'un pied, large de deux pouces, dont ils ſe ſervent à battre la ſangle qu'ils fabriquent; cet inſtrument eſt à-peu-près de la forme d'un coutelas.... Les marchands drapiers & merciers ont une eſpece de régle de bois dont ils ſe ſervent à replier plus facilement & plus proprement les draps & étoffes qu'ils déploient pour ceux qui viennent en acheter, & ils l'appellent *épée*.

EPERLAN, petit poiſſon de mer, de bon goût, ainſi nommé, parce qu'il a la couleur de la perle; il naît dans la mer & monte dans les rivieres où on le pêche; il reſſemble beaucoup au goujon, par ſa figure, mais ſa chair eſt plus agréable, à cauſe du goût de violette qui lui eſt propre. Les principes de l'*éperlan* ſont plus exaltés que ceux du goujon, c'eſt pourquoi ils produiſent un ſentiment plus délicat ſur l'organe du goût: on dit que l'*éperlan* eſt d'un meilleur goût vers la fin de l'été, ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre tems de l'année; il nourrit médiocrement & ſe digere facilement; il eſt apéritif, & convient à toutes ſortes d'âges & de tempéramens: on mange ordinairement les *éperlans frits*, ou en caſſerole, ou au court-bouillon, au fenouil, &c. On le doit choiſir beau, luiſant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & ſentant la violette.

EPERON, *chez les botaniſtes*, c'eſt la pointe de certaines fleurs. La fleur de la *linaire eſt éperonnée*, ou terminée par un *éperon*... Il faut ôter, dit *la Quintinie*, les branches d'un arbre fruitier qui naiſſent de celles qui ſont courtes & droites, qui regardent l'horiſon, & ſont placées en forme d'*éperon*. Ces branches venues de ces ſortes d'*éperons*, ne ſont propres à rien. On coupe ces *éperons* à l'épaiſſeur d'un écu, afin de détourner le grand cours de la ſéve qui ſe jetteroient de ce côté-là, & qui ne feroit qu'incommoder.

EPERON, morceau de fer à deux branches, auſſi de fer, au bout deſquelles il y a une molette, ou une ſimple pointe à pluſieurs rayons qui ſert à conduire & exciter le cheval.... L'*éperonnier* qui forge & vend des *éperons*, fait & vend auſſi des mords de bride, de caveſſons, maſtiquadoux & autres choſes qui ſervent à leur harnois. Les *maîtres éperonniers* de la ville & des fauxbourgs de Paris, n'eſt pas ancienne ſous ce nouveau nom, mais elle étoit connue ſous celle de *felliers-lormiers* qui, anciennement étoit compoſée de *lormiers-éperonniers*, & des *felliers garniſſeurs*, préſentement nommés *felliers-lormiers-caroſſiers*. Voyez *ce mot*. Quoique ces deux communautés aient chacune leurs propres jurés, ils ont droit de faire & de vendre les ouvrages qui leur ſont reſtés communs. Les *lormiers-éperonniers* ſe ſont fait maintenir, par un arrêt du parlement de 1717, dans la faculté de faire & vendre des carroſſes & autres ſemblables voitures; ils ont été maintenus dans leurs anciens ſtatuts, & les *lormiers-felliers-caroſſiers* ſe ſont fait conſerver dans leurs ſtatuts dreſſés en 1678, le droit de forger, dorer, argenter, vernir & vendre toutes ſortes de mords, étriers, *éperons*,

&c. Les *éperonniers* n'ont que deux jurés maîtres, il s'en élit un chaque année. Pour être passé maître *éperonnier*, il faut faire quatre ans consécutifs d'apprentissage, & servir cinq ans, chez les maîtres, en qualité de compagnon. Tout aspirant à la maîtrise est tenu de faire un chef-d'œuvre, le fils de maître, & le compagnon épousant fille ou veuve de maître, n'est tenu qu'à l'expérience. S. Luc & S. Gilles sont les patrons des *éperonniers*; leurs outils sont les mêmes que ceux des autres artisans qui forgent & liment le fer, comme enclumes, bigornes, marteaux, limes, forets, & tant d'autres; ils ont de plus le *polissoir*, ou *bruniſſoir*, avec lequel ils polissent, ou brunissent les ouvrages étamés & les outils des doreurs & argenteurs.

EPERVIER, filet à prendre du poisson fait avec de bon fil retort en trois brins, teint en brun, monté de corde & de balles de plomb, plus ou moins, selon l'étendue du filet, toutes percées dans le milieu, ainsi que des grains de chapelet, enfilées de même avec une corde médiocrement grosse, appellée *corde molle*; quand il est fermé il a douze pieds de hauteur de la pointe de son cone en bas; sa figure est assez approchante de celle d'un entonnoir, dans sa circonférence il peut avoir cinq cens mailles & cinq cens plombs, chaque maille portant son plomb. Quand on jette l'*épervier*, il faut prendre garde de ne le point accrocher à ses boutons, car si quelques-unes des mailles venoient à s'accrocher, on pourroit être entraîné par la pesanteur des plombs. L'*épervier* demande beaucoup d'adresse de la part de celui qui se mêle de le jetter: on le jette ordinairement de dessus une berge, ou d'un bateau: on ne s'en sert que l'été.

EPERVIER, oiseau de proie des plus voraces, dont le bec est courbé en-dessous, qui a les yeux luisans, la langue large, les pieds armés d'ongles, grands & forts, les plumes de différentes couleurs: il se nourrit de petits d'oiseaux, de lapereaux, des taupes, de grenouilles, & fait son nid sur les rochers & les arbres les plus élevés. On distingue deux sortes d'*éperviers*, l'*épervier ramage*, & l'*épervier royal*; le premier est celui qui n'a jamais été pris pour être instruit & qui vole dans les forêts, le second est celui qui est nourri & instruit pour la chasse, & a été pris jeune; l'*épervier ramage* est la femelle du mouchet.

EPI, bouquet de fleur, ou de graines, fort grêles & fort allongées. Les fleurs & les graines de froment, du seigle, de l'orge, &c. naissent en *épi*.

EPI, *en terme de manege*, est un certain retour de poil, fait presque en la maniere d'un petit œillet: il y en a qui sont communs à tous les chevaux, & d'autres qui sont particuliers; suivant les maquignons, tous les *épis* qui naissent extraordinairement avec le cheval sont de très-bonnes marques, quand il ne peut pas les voir; mais s'il les voit en pliant le col, comme sur le cœur, c'est un mauvais présage: on estime fort un cheval qui a, sur le front, deux ou trois *épis* séparés, ou joints ensemble.

EPICERIE: le corps de l'*épicerie* est le second des six corps, & a rang après celui de la draperie; il est partagé en deux, en *apothicaires* & en *épiciers*; ceux-ci sont de trois sortes; les droguistes, les confiseurs, les ciriers;

ainſi ce corps eſt, pour ainſi dire, compoſé de cinq ſortes différentes de marchands, ſçavoir, des marchands *apothicaires*, des marchands *épiciers*, des marchands *droguiſtes*, des marchands *confiſeurs* & des marchands *ciriers*; il eſt cependant gouverné par les mêmes loix & par les mêmes maîtres & gardes qui ſont au nombre de ſix, dont trois *apothicaires* & trois *épiciers*; les plus anciens des gardes *apothicaires* & *épiciers* qui ſont en charge ſont appellés *grand-gardes*, ou *premiers gardes & préſidens*. Tous les ans, au mois de Décembre, après la S. Nicolas, patron de ce corps, on procede à l'élection de deux nouveaux gardes, dont un doit être *épicier*, & l'autre *apothicaire*, & ainſi les deux plus anciens qui ont fait leur trois années de garderie ſortent tous les ans; les *gardes-épiciers* ſont élus par les *épiciers* & les *apothicaires*; mais les *gardes-apothicaires* ſont élus par les ſeuls *apothicaires*; les gardes du corps de l'*épicerie* nouvellement élus, ſont tenus de faire chaque année, chez tous les marchands du corps, au moins trois viſites, & d'en faire des générales pour la reformation des poids & balances, & d'aller dans toutes les maiſons & boutiques des marchands & artiſans de Paris qui vendent & débitent leurs marchandiſes au poids, même chez les maîtres de coches & de voitures, ſans cependant y comprendre les marchands des autres cinq corps. De toute ancienneté, & de tems immémorial, les maîtres & gardes de ce corps ont eu la garde des *étalons royaux des poids*, qu'ils ſont obligés de ſix ans en ſix ans de faire vérifier à la cour des monnoies, ſur les *matrices originales* dépoſées & gardées ſous quatre cleſs, qui ont été, à ce qu'on croit, fabriquées du tems de Charlemagne, dont la matiere eſt d'un cuivre très-fin & d'un travail très-eſtimé. Pour être admis dans le corps de l'*épicerie*, il faut être François & né ſujet du roi, ou avoir obtenu des lettres de naturalité, ſix ans de ſervice, trois en qualité d'apprentif chez un maître *épicier*, & trois autres années comme garçon chez les maîtres de la même profeſſion; pour être maître *apothicaire*, il faut que l'aſpirant ait fait quatre ans d'apprentiſſage chez un *apothicaire*, & ſervir les maîtres pendant ſix autres années, en qualité de garçon. Les *épices* ſont toutes ſortes de *drogues orientales* & *aromatiques* qui ont des qualités chaudes & piquantes, ſur-tout celles dont on ſe ſert pour l'aſſaiſonnement des ſauces, comme le poivre, la muſcade, le gingembre, le girofle, la cannelle, &c. . . . . Les *drogues médicinales* compriſes de même ſous le nom d'*épices*, ſont le ſéné, la caſſe, &c. . . . On appelle *fines épices*, le mélange du poivre, du girofle, de la cannelle & de la muſcade battus enſemble en certaine quantité & certaine proportion.... L'*épice blanche*, c'eſt le gingembre battu & réduit en poudre... Le *pain d'épice*, le meilleur & le plus eſtimé, eſt celui de Reims, compoſé pour l'ordinaire de farine de ſeigle, de miel jaune, d'un peu de cannelle & de poivre.

EPICES, ſont des droits qui appartiennent aux juges qui ont vu, examiné & jugé certains procès. On nomme *épices* cette récompenſe du ſoin des juges, parce qu'anciennement les préſens qu'on leur faiſoit étoient volontaires, & que les parties leur don-

noient ordinairement quelques confitures qu'elles achetoient chez les *épiciers* ; la vénalité des charges a fait convertir ces préſens en deniers, & ils ſont dûs, non comme droits, mais comme une récompenſe de la peine que prennent les juges dans l'examen, l'extrait & le rapport des procès.

EPI-D'EAU, plante aquatique qui fleurit en Mai, & croît dans les étangs & dans les marais, dont les tiges ſont noueuſes, longues & rameuſes, qui a des feuilles longues & étroites comme celles du *gramen*, lorſqu'elles ſont dans l'eau, mais lorſqu'elles paroiſſent ſur la ſuperficie de l'eau, elles deviennent auſſi larges que celles du plantain ; ſes fleurs ſont des *épis* à quatre feuilles diſpoſées en croix, de couleur rougeâtre, ou purpurine, ſoutenues par des pédicules qui ſortent du milieu des feuilles. L'*épi-d'eau* eſt aſtringent & réfrigerant, bon pour les demangeaiſons & les ulcéres corroſifs & invétérés, & ſes feuilles cuites dans l'huile d'olive & du vinaigre, puis rendues tiédes dans du lait appaiſent les grandes douleurs de goutte.

EPIDÉMIUM, plante vivace qui ne craint point le froid ; elle eſt rafraîchiſſante & épaiſſiſſante, & vient dans les hautes montagnes d'Italie.

EPIDERME : on donne ce nom à la membrane extérieure qui couvre le corps de l'homme, ſans doute, parce qu'elle ſe trouve ſur la peau.

EPIÉ, *chien épié*, en terme de chaſſe, eſt celui qui a du poil au milieu du front plus grand que l'autre, dont les pointes ſe rencontrent & viennent à l'oppoſite, c'eſt une marque de force & de vigueur.

EPIERRER, c'eſt ôter, avec une claie ou un rateau, les petites pierres ou cailloux ſur une terre qu'on veut cultiver.

EPIEU ; arme faite en forme de hallebarde.

EPILESPSIE, convulſions irrégulieres de tout le corps ou de quelques-unes de ſes parties, particuliérement de la mâchoire inférieure qui ſaiſit ſubitement & fait tomber le malade. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

EPINARS, plante qui a une racine longue & blanchâtre d'où naiſſent des feuilles larges & découpées en pointes, fort aiguës, creuſes en-dedans vers la tige ; la tige eſt groſſe & ſucculente, elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feuilles plus petites avec pluſieurs épis de fleurs vertes herbeuſes qui ſont ſuivies de groſſes graines piquantes : on mange les *épinars*, ſurtout au printems ; ils temperent la chaleur & l'âcreté des humeurs, ſont rafraîchiſſans, humectans & diurétiques, rendent le ventre libre : de tous les légumes, les *épinars* ſont les plus ſains & les plus gracieux, auſſi n'eſt-il guéres de maladie où on n'en puiſſe manger ; ils ſont bons dans les fiévres, & propres aux perſonnes âgées qui ſont ſujettes à la conſtipation : on doit choiſir les *épinars* tendres, mous, ſucculens, qui aient été bien cultivés & qui ſoient venus en terre graſſe. Les *épinars* ſe multiplient de graine qu'on ſeme ſur une planche bien amendée & bien labourée dans des rayons tirés au cordeau, profonds de deux bons doigts, & éloignés l'un de l'autre d'un demi-pied : on jette la graine, un peu drue, dans ces rigoles, & on la couvre de terre avec un rateau : on ſeme cette graine vers le milieu d'Août, il faut avoir ſoin de les ſarcler & de les arroſer

quand il eſt néceſſaire : les premiers *épinars* ſont bons à couper vers le milieu d'Octobre, les ſeconds en Carême, & les derniers aux Rogations; ceux qui reſtent après l'hiver montent en graine vers la mi-Mai, & on la recueille en Juin.... Il y a deux eſpeces d'*épinars*; la premiere paſſe pour la plus délicate, l'autre fournit davantage, reſiſte mieux pendant l'hiver & fond moins au feu; la propriété de cette plante potagere, en médecine, eſt d'amollir, de lâcher le ventre, d'adoucir la toux & les âcretés de la poitrine; ſes feuilles entrent dans les décoctions & cataplaſmes émolliens, & l'eau diſtillée de ſes feuilles appaiſe la chaleur des entrailles & les ardeurs d'un eſtomac irrité par une bille enflammée. L'auteur de l'*Ecole du Potager* parle des *épinars* de l'Amérique, dont il y a deux eſpeces qui ne différent que par la couleur des feuilles, l'une les a vertes, l'autre rougeâtres comme les feuilles des betteraves; ils ſont ſupérieurs aux nôtres pour le goût. Les Anglois mangent les *épinars* en ſalade, crue & cuite. Pour apprêter les *épinars*, on les amortit comme l'oſeille, & après les avoir hachés menus on les paſſe à la caſſerole avec quantité ſuffiſante de bon beurre, en maigre, ou de lard fondu, en gras, ſel, poivre, un peu de purée, ou ſouffiſamment de crême douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs : on les fait bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient ſuffiſamment cuits, & on les ſert chaudement, garnis de croutons frits : on fait des potages d'*épinars*, des tourtes d'*épinars* qui ſont fort délicates, des riſſoles d'*épinars*, de la crême d'*épinars*.

EPINAY, fil d'*épinay*, fil blanc qui ſe fabrique à Lille en Flandre; les marchands l'appellent auſſi *fil blanc de bon ouvrier*.

EPINCELER, EPINCER, dans les manufactures de drap, c'eſt ôter les nœuds du drap avec de petites pinces de fer.... Les ouvrieres qui *épincellent* le drap ſont nommées *épinceleuſes* ou *énoueuſes*. Voyez *Enoueur*.

EPINÇOIR, gros marteau court & peſant dont ſe ſervent les paveurs pour couper & tailler le pavé de grès, ſoit ſur la carriere, lorſqu'ils débitent ces ſortes de pierre, ſoit lorſqu'ils mettent le pavé en place; la tête de ce marteau eſt fendue en angle par les deux côtés, ce qui forme, à chaque bout, comme deux coins, ou dents aſſez tranchantes : on ſe ſert de l'*épinçoir*, quand on veut tailler du pavé d'échantillon.

EPINE, nom commun donné à pluſieurs ſortes d'arbriſſeaux; il y a l'*épine blanche*, l'*épine de bouc* & l'*épine-vinette*.... L'*épine blanche*, nommée *aubepin* a ſes feuilles comme celles du cameleon blanc, mais plus blanches, plus étroites, un peu plus rudes & plus piquantes, ſa tige s'éleve à deux coudées de hauteur, elle produit à la cime une tête ſemblable au hériſſon de mer, quoique plus petite & un peu longuette; ſes fleurs ſont purpurines, ou incarnates, ſa graine eſt ſemblable au ſafran bâtard, mais un peu plus ronde : cet arbriſſeau fleurit en Juin & en Juillet, & croît ſur les montagnes. L'*épine blanche* ſert à garnir les haies vives. Voyez *Haye*. Sa racine, priſe en breuvage, eſt bonne à ceux qui crachent le ſang & qui ont de douleurs d'eſtomac & de ventre; ſa décoction eſt bonne pour le mal de dent, on s'en lave la bouche, & ſa graine étant bue, guérit les convulſions des petits enfans....

L'*épine*

L'*épine de bouc* eſt un arbriſſeau dont la racine eſt étendue & dure comme du bois, & couchée à fleur de terre ; elle pouſſe quantité de ſurgeons, fermes & durs & fort petits : on fait des inciſions dans la racine, d'où ſort une gomme qui ſe congele & qu'on nomme *tragacant* ; cet arbriſſeau croît proche de Marſeille, dans pluſieurs endroits d'Italie, en Candie, autour d'Alep & dans l'Aſie. La gomme *tragacant* ſert en médecine, & on la doit choiſir claire, pure, douce au goût, elle reſſerre les pores du corps, eſt bonne pour les yeux, la toux, le rhume, l'âpreté du goſier, & toute ſorte de catarrhes, la mêlant avec du miel & la laiſſant fondre ſous la langue. . . L'*épine-vinette* produit pluſieurs rejettons ; elle eſt par-tout couverte d'*épines* longues, menues, blanchâtres, aiſées à rompre : elles croiſent trois à trois, & n'ont qu'un pied de long ; l'écorce eſt blanche, polie & mince, le bois jaune, frêle, ſpongieux, les racines ſont jaunes & rampent preſqu'à fleur de terre, les feuilles approchent de celles du grenadier, mais ſont plus larges, moins pointues & environnées de petites pointes : la fleur qui vient en grappe eſt jaune, il ſuccede un fruit qui devient rouge quand il eſt mûr ; cet arbriſſeau fleurit en Mai, & croît aux bords des bois & des haies : on fait du vin avec le fruit de l'*épine vinette* qui, pris avec du ſyrop violat & de l'eau, eſt bon pour les fievres malignes. L'*épine-vinette* eſt un très-bon plant, on s'en ſert pour greffer toutes ſortes d'arbres fruitiers.

EPINE *Arabique*, plante de même nature que l'*épine* blanche, dont la racine eſt aſtringente & bonne pour le crachement de ſang & les autres fluxions.

EPINE *jaune* ; plante qui croît dans les lieux maritimes, fort épineuſe, qui a quelque rapport avec le chardon, dont la racine eſt vivace, de la groſſeur du pouce, jaunâtre, & remplie de ſuc laiteux & bonne à manger, elle croît communement en Languedoc. Il y a en Sicile une eſpece d'*épine jaune* dont on mange les jeunes tiges toutes crues & en ſalade.

EPINE, nom d'un poirier & du fruit qu'il rapporte, appellé *épine d'hiver*, par *la Quintinie* ; la chair en eſt tendre, délicate, ſon eau douce, ſucrée, de bon goût, & un peu de parfum ; cette poire approche plus de la figure pyramidale que de la ronde, ſa peau eſt ſatinée, & a un coloris entre le vert & le blanc ; l'arbre fait de beaux buiſſons & réuſſit, ſoit ſur franc, ſoit ſur coignaſſier, quand le pied en eſt bon & le fond bien conditionné, c'eſt-à-dire, plus ſec qu'humide. Le buiſſon d'*épine d'hiver* doit être ouvert & dégarni de ſes feuilles au mois d'Août pour donner la facilité au fruit de mûrir & de prendre une belle couleur jaune.

EPINE *du dos*, terme d'anatomie ; elle eſt compoſée de vingt-quatre vertebres qui ſont de petits os très-faciles à ſe mouvoir. De ces vingt-quatre vertebres, ſept appartiennent au cou, douze à la poitrine, cinq aux lombes. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*.

EPINETTE, eſpece de cage dont on ſe ſert pour engraiſſer la volaille, elle eſt longue & partagée en pluſieurs petites loges ſéparées l'une de l'autre par de petites cloiſons faites avec des bâtons ; chaque loge ne doit tenir qu'une volaille : le devant de cette cage eſt une maniere de grille de bois, dont les entre-deux des bâtons

qui la compoſent ont un pouce de large, le fond eſt à jour, ou compoſé d'une planche qui régne tout de long, le deſſus de même, le derriere doit s'ouvrir pour faire paſſer la volaille dans chaque loge, il y a des *épinettes* de cinq à ſix pieds de long, ces eſpeces de cage ſont néceſſaires dans une maiſon de campagne où l'on nourrit beaucoup de volaille.

EPINETTE, inſtrument de muſique, dont les cordes ſont de laiton, ou de fil de fer très-fin, dont on joue par le moyen d'un clavier.

EPINGLE, petit brin de laiton tiré à la filiere, blanchi, coupé d'une certaine longueur, qui a une tête d'un côté, une pointe de l'autre, qui ſert a attacher des habits, du linge, des coëffures, d'un uſage très-commun & très-grand dans le ménage: on fait auſſi des *épingles* de fer, mais elles ſont défendues. Les *épingles* qu'on eſtime les meilleures ſont celles d'Angleterre, celles de Bordeaux ſuivent, enſuite celles qui ſe font à Rugle, à l'Aigle, & en quelques endroits de Normandie; celles de Paris ne le cédoient point autrefois à celles d'Angleterre; elles conſervent même encore leur réputation, quoiqu'il ne s'y en fabrique plus, & que celles qu'on y vend ſous ce nom, & dont le commerce eſt conſidérable, viennent toutes de Normandie..... La perfection d'une bonne *épingle* conſiſte dans la roideur du laiton, qui ne plie point, & en ſon blanchiment; la tête doit être bien tournée & les bouts bien limés pour qu'ils n'égratignent pas.... Le commerce des *épingles* eſt très-conſidérable à Paris: la plûpart du laiton dont on ſe ſert en France, pour les faire, vient de Stockolm, d'où les marchands de Paris en tirent quantité de divers échantillons propres à diverſes ſortes d'ouvrages, & la conſommation de ce fil d'*épingles*, à Paris, eſt conſidérable; la diſtinction de vingt & de vingt-cinq au quarteron n'eſt que pour le débit, celles de vingt-huit paſſant pour *épingles* d'Angleterre, quoiqu'elles ſe faſſent auſſi-bien en France que celles de vingt-cinq.... Outre les *épingles* blanches, on en fait de noires, moyennes & fines qui ſervent pour le deuil: on fait encore quantité de groſſes *épingles* de laiton de différentes longueurs, les unes ont la tête du même métal, les autres ſont à tête d'émail; elles ſervent pour faire de dentelles & guipures ſur l'oreillet..... Il y a encore des *épingles* à deux têtes de pluſieurs numeros, les dames s'en ſervent pour ſe coëffer de nuit & relever les boucles de leurs cheveux.

La communauté des maîtres *épingliers* de Paris eſt très-ancienne, & y étoit autrefois conſidérable; depuis, la plûpart des maîtres ſe ſont contentés d'être marchands & ont ceſſé d'être ouvriers, & ſurtout depuis que de forts marchands merciers ſe ſont mêlés du commerce; la fabrique des *épingles* eſt entiérement tombée à Paris, même dès la fin du dernier ſiécle, & en 1690 on penſa à les unir à la communauté des *aiguilliers*, qui étoit encore plus affoiblie que la leur, ce qui fut exécuté en 1695. le nombre des jurés eſt de trois, deux *épingliers* & un *aiguillier*, qu'on élit tous les ans à la pluralité des maitres de chaque profeſſion; la fête de ces deux communautés eſt la Navité de la Vierge, dont la confrerie eſt établie aux Grands Auguſtins.

EPINOCHE, nom que les épi-

ciers-droguiſtes donnent au café de la meilleure qualité. Voyez *Café*.

EPITHYME, plante qui vient d'une ſémence fort menue qui produit de longs filets déliés comme des cheveux, ſes fleurs ſont blanchâtres, tirant ſur la couleur de chair, ſemblables à de petits godets, & produiſant une ſemence brune ou griſâtre, groſſe comme celle du pavot, renfermée dans de petites capſules rondes qui en contiennent quatre ou cinq grains au plus. L'*épithyme* croît ſur toutes ſortes d'herbes : on ſe ſert en médecine de celles qui croiſſent ſur le *thym*; ce ſont les vrais *épithymes*, & celles qui croiſſent ſur le *lin*, ſont les *cuſcutes*. Il y a l'*épithyme* de Candie & celui de Veniſe ; le premier a de longs filamens, de couleur brune ; le ſecond en a de petits & friſés, tous deux ont une odeur aromatique, celle de l'*épithyme* eſt beaucoup plus forte. Les herboriſtes vendent un *épithyme* du pays qui n'a ni goût, ni odeur, ni vertu: on doit choiſir cette plante nouvelle, odorante & non briſée ; elle eſt bonne pour les obſtructions des viſceres, & fortifie les parties, &c.

EPLUCHER, *en terme de jardinage*, ſe dit des fruits dont on ôte une partie, quand il y en a trop de noués, pour que ceux qui reſtent deviennent plus gros ; c'eſt ce qu'on fait aux abricotiers, pêchers, poiriers, pommiers, &c. Cet épluchement ſe fait quand les fruits commencent à être gros comme des noiſettes.... C'eſt ordinairement à la fin de Juin, ou au commencement de Juillet. Les *abricots* ſont *épluchés* plutôt que les autres fruits : on laiſſe à chaque fruit autant de place, à peu-près, qu'il en a beſoin pour ſa groſſeur, quand il parvient à ſa maturité ; c'eſt une attention ſur-tout qu'il faut avoir pour les fruits à noyau, qu'on ne doit jamais laiſſer tout auprès l'un de l'autre, quand ils ſe trouvent, en naiſſant pluſieurs de compagnie, comme les *abricots*, ou deux à deux, comme les pêches ; car communément ſur les pêchers, les fleurs viennent deux à deux, fort près l'une de l'autre, ſans autre ſéparation qu'un petit œil de bois, qui eſt un commencement de branche qui ſe met entre les deux, mais qui ſouvent ne pouſſe que quelques feuilles & point de bois ; cependant s'il ſe fait une belle branche, il n'eſt guère néceſſaire d'ôter un de ces fruits qui, des deux côtés, tiennent compagnie à cette branche, & ſont aſſez écartées pour devenir deux beaux fruits, ſi rien ne les gêne : d'ailleurs, dans le tems qu'ils groſſiſſent, ſi le jet n'étoit que foible & menu, il faudroit ôter une des deux pêches, & même rogner ces petits jets: on laiſſe une feuille ou deux pour défendre la pêche voiſine de l'ardeur du ſoleil, & cela pendant la jeuneſſe de la pêche qui ne doit pas être trop découverte avant que d'avoir ſa maturité, & à qui l'ombre eſt abſolument néceſſaire.

On doit auſſi *éplucher* les poires d'automne & d'hiver comme le *beurré*, le *bon-chrétien*, le *virgoulé*, &c. Il n'en faut laiſſer qu'une ou deux à chaque bouquet, pour qu'elles deviennent plus belles. On n'*épluche* point les poires d'été, mais il faut travailler, dans les mois d'Avril & de Mai, à détruire les chenilles noires qui entament l'écorce des poires, & en rendent un ſi grand nombre de cornues & de raboteuſes..... *Eplucher* ſe dit auſſi du bois mort, du bois menu & chifon qu'il faut

ôter, tant aux figuiers qu'aux autres arbres fruitiers.

Les ouvriers en drap d'or, de ſoie & d'argent, les tiſſutiers-rubaniers *épluchent* leurs étoffes & leurs rubans. Dans les manufactures de laine on *épluche* les laines avant de les carder. Les chapeliers font *éplucher* les peaux de caſtor & en font tirer & arracher le long poil luiſant, appellé *jarre*, qui ſe rencontre ſur la ſuperficie de ces peaux. Les vaniers donnent le nom d'*épluchoir* à un outil dont ils ſe ſervent pour *éplucher* la marchandiſe quand elle eſt faite, c'eſt-à-dire, pour couper tous les bouts d'oſier qui ſortent au-dehors de l'ouvrage. Cet *épluchoir* a un manche de bois & une virole de fer, eſt monté d'une petite, mais forte lame d'acier de forme triangulaire, un peu arrondie vers la pointe, qui a depuis deux pouces juſqu'à trois, ſuivant l'*ouvrage* qu'on a à *éplucher*.

ÉPONGE, plante maritime qui reſſemble beaucoup au champignon, & qui nait dans la mer, attachée aux rochers, elle eſt legere, molle & poreuſe; il y a l'*éponge* mâle qui a des petits trous blancs & denſes, & la femelle qui en a de grands & de ronds. L'*éponge* préparée, brûlée, réduite en cendre arrête le flux de ſang, elle eſt bonne pour cicatriſer les plaies & les ulceres. Les pierres d'*éponge*, ainſi appellées, parce qu'on en trouve dedans, ſont propres pour nettoyer les dents & rompre la pierre qui eſt dans la veſſie. La plûpart des *éponges* viennent de la Méditerranée, il en vient du Levant, les plus fines, les plus petites & les plus eſtimées ſont tirées de Conſtantinople, & les plus groſſes arrivent de Barbarie, ſur-tout de Tunis & d'Alger..... Les *éponges pyrotechniques*, ou faciles à s'enflammer ne ſont autre choſe que la méche d'Allemagne, ou amadoue. Voyez *Amadoue*.

EPONGE, *en terme de chaſſe*, c'eſt ce qui forme le talon des bêtes.

EPOULLE, *en terme de manufacture*, ſignifie une partie du fil de la trême d'une étoffe, devidée ſur un petit tuyau de roſeau, ou eſpece de bobine ſans bords qu'on nomme à Amiens *buhot*. L'*épouille* ſe met dans la partie creuſe de la navette que l'on nomme *boëte*, ou *poche*.... *Epoullin* eſt une eſpece de petite navette, dont les gaziers ſe ſervent pour faire le brocher de leurs gazes.... L'*époullin* eſt moins long, mais plus large que la véritable navette dont on ſe ſert, lorſqu'on lance la trême; il a, comme la navette, une boëte ou enfoncement où ſe met le canon qui eſt un morceau de roſeau ou de ſureau, ſur lequel ſont devidés l'or, l'argent ou les ſoies de diverſes couleurs qui ſervent à la brochure.

EPOUSSETTE, uſtenſile d'écurie, eſpece de vergette ronde d'environ un demi pied de diametre garnie d'une ſoie rude comme des décrotoires, ſur laquelle eſt une courroie attachée en travers, ſous laquelle on paſſe la main pour *épouſſeter* les chevaux après qu'on les a étrillés. En général *épouſſette* eſt une broſſe ou vergette propre à ôter la pouſſiere ſur les meubles & ſur les habits.... Les graveurs *en eau-forte* appellent *épouſſette* une broſſe, ou gros pinceau fait de la queue de l'animal nommé *petit-gris*; ils s'en ſervent pour ôter, de deſſus la planche de cuivre verniſſée, les ordures que laiſſe le vernis lorſqu'on l'enleve avec les pointes,

ou autres petits outils dont on ſe ſert à la gravure à l'eau-forte. Quelques graveurs ne ſe ſervent que de plumes liées enſemble.

EPOUTI, petite paille, ou ordure qui ſe trouve dans les ouvrages de laine, particuliérement dans les draps.... Ainſi *époutier*, c'eſt ôter & tirer avec de petites pincettes, ces menues pailles & ordures des draps & étoffes, après qu'ils ont été dégraiſſés & dégorgés à la foulerie, afin de les rendre plus propres & plus parfaits; ce ſont des femmes qui ſont ce travail & qu'on nomme *époutieuſes*.

EPOUVANTAIL, figure d'homme ou d'animaux, ou machine compoſée de trois bâtons fichés en terre, à la ſommité deſquels eſt une perche attachée avec de l'oſier ou du chanvre, garnie de plumes qu'on met dans une cheneviere & dans un jardin, pour épouvanter les oiſeaux & les empêcher d'y venir manger la ſemence, & les grenailles & fruits qui viennent à maturité.

EPREINTES: on nomme ainſi les fientes de loutre.

EPREUVE, *en terme d'Imprimerie*, ſe dit des premieres feuilles d'un ouvrage qui ſe tire de chaque forme ſur leſquelles le Prote ou Correcteur fait ſes corrections; dans les ouvrages de conſéquence, on en tire juſqu'à trois ou quatre, dont la derniere doit être toujours lue par l'auteur & par le Libraire-Imprimeur qui, l'un ou l'autre, donnent leur ordre pour tirer... *Epreuve* ſe dit auſſi des premieres eſtampes que l'on fait tirer des planches gravées, les premieres ſont toujours les meilleures.... Les marchands de vin, & leurs commiſſionnaires, donnent des *épreuves* du vin qu'ils veulent vendre en gros.

EPROUVETTE, chez les potiers d'étain, c'eſt une petite cuilliere de fer dans laquelle ils fondent leur étain pour en connoître la qualité avant que de le mettre en œuvre... Les commis des aides ont une eſpece de jauge qu'ils appellent *éprouvette*, dont ils ſe ſervent dans les viſites qu'ils font chez les marchands de vin & cabaretiers; c'eſt une petite chaînette de fer, appeſantie par un plomb qu'ils font entrer par la bonde de la piéce, lorſqu'ils en ſentent le fond, ils la retirent & ils évaluent la liqueur ſur la partie de la chaîne qui en eſt humectée.... Les maîtres taillandiers, faiſeurs de limes ſe ſervent d'une petite verge de fer qu'ils mettent au feu, avec les limes qu'ils veulent tremper, & ils l'appellent *éprouvette*.

EPS; nom que la coutume d'Amiens donne aux mouches à miel.

EQUARRISSAGE, en terme d'exploitation des bois, eſt celui *équarri*, c'eſt-à-dire, à quatre angles égaux, il ſe dit des poutres, des ſolives, des poteaux, & autres telles ſortes de bois de charpente. On meſure ſur l'*équarriſſage*, la meſure & la largeur des bois, ainſi on dit: Cette poutre a dix-huit pouces ſur ſeize d'*équarriſſage*..... Les horlogers, ferruriers, couteliers, armuriers & autres ont un outil qu'ils nomment *équarriſſoir*, dont ils ſe ſervent pour augmenter les trous qu'ils ont fait dans le cuivre ou le fer, avec le foret. Cet *équarriſſoir* eſt un outil d'un acier bien acéré, forgé à quatre ou trois carnes, avec un manche de bois; il eſt plus gros vers le manche que vers l'autre bout, afin qu'on le puiſſe tirer plus facilement du trou qu'on veut augmenter.

EQUATEUR, grand cercle auſſi

éloignée du pole arctique que du pole antarctique, diviſant la ſphere en deux parties égales, l'une boréale, l'autre méridionale, coupant le méridien à angles droits. Voyez *Sphere*.

EQUATEUR ou LIGNE EQUINOXIALE, *en terme de marine*, ſimplement *ligne*, grand cercle de la ſphere également éloignée des deux poles; lorſque le ſoleil eſt arrivé à ce cercle, le jour eſt égal à la nuit ſur toute la terre, c'eſt ce qui arrive deux fois l'année, l'une à l'équinoxe du printems vers le 20 de Mars, l'autre à l'équinoxe d'automne, vers le 23 Septembre. L'*équateur* eſt diviſé comme les autres cercles en trois cents ſoixante degrés.

EQUERRE, inſtrument dont ſe ſervent les jardiniers, charpentiers, menuiſiers, maçons, &c. pour faire un angle droit ou un quarré parfait; il eſt compoſé de deux régles, l'une eſt élevée perpendiculairement ſur l'autre. Les uns ſe ſervent d'*équerre* de fer, comme les tailleurs de pierre, les maçons, les ferruriers, &c. d'autres d'*équerre* de bois, comme les menuiſiers & les charpentiers, & quelques uns également de bois & de fer..... Outre la véritable *équerre*, l'*équerre à épaulement* & le *triangle quarré* qui ſont tous trois à *angles droits*, il y a la *fauſſe équerre*, le *buveau*, la *fauterrelle*, &c. dont les branches, étant mobiles, & pouvant s'ouvrir & ſe reſſerrer à diſcrétion, ſervent à tracer toutes ſortes d'angles irréguliers; toutes ces dernieres *équerres* ſont ordinairement de bois.

EQUILATERAL, figure qui a tous ſes côtés égaux. Un carré parfait eſt, par exemple, une *figure équilatérale*.

EQUILIBRE, s'entend de deux forces, dont l'une ne l'emporte pas ſur l'autre.

EQUINOXE: nous avons l'*équinoxe* toutes les fois que le jour eſt égal à la nuit, c'eſt-à-dire, toutes les fois que le ſoleil paroît douze heures préciſes ſur notre horiſon; ce phénomene arrive, lorſque le ſoleil paroît parcourir l'équateur dans un jour; il arrive donc deux fois chaque année, c'eſt-à-dire le 21 Mars, tems où le ſoleil paroît ſous le premier degré du *bélier*, & environ le 22 Septembre, tems auquel le ſoleil paroît ſous le premier dégré de la *balance*.

EQUIPAGE, c'eſt tout ce qui ſert à conduire les charretes, chariots & autres voitures par terre, ce qui comprend chevaux, ſelles & attelages, il ſe dit auſſi des chevaux, mulets & autres animaux de charge, des meſſagers & voituriers... *Equipage*, en terme de marine, s'entend des officiers, ſoldats, matelots, mouſſes, garçons qui ſervent ſur un vaiſſeau, armes, vivres, marchandiſes; pour les *équipages* d'une armée qui conſiſtent dans les gros & menus bagages, tant de l'armée que des officiers, & des différens corps en particulier. Voyez le *Dictionnaire Militaire*. ... Les *équipages* des François ſur mer ſont ordinairement plus forts que ceux des Anglois..... *Equiper* un vaiſſeau, c'eſt le munir de ſes apparaux, de ſes agrès, de ſes vivres & de ſes matelots pour le ſervice.

ERABLE, arbre de haute futaie, dont l'écorce eſt raboteuſe, blanchâtre ou rougeâtre, le bois blanc, dur & rempli de veines, les feuilles larges, ſemblables à celles de la vigne, mais un peu plus pointues, de couleur verte, brune en-deſſus, blanchâtre en-deſſous, découpées en cinq par-

ties, portant des fleurs en roſe, diſpoſées en grappes, de couleur herbeuſe, & un fruit qui ſuccede à la fleur, d'une ſemence ovale & preſque ronde. L'*érable* croît dans les bois, au pied des grands arbres & dans les lieux ombrageux, les tabletiers s'en ſervent pour leurs ouvrages; celui qui eſt élevé dans les pépinieres, appellé *érable* de grain, eſt plus eſtimé que celui qui vient dans les bois: on l'emploie dans les jardins à faire des allées de bois & de paliſſades..... Il y a pluſieurs eſpéces d'*érable*; le grand ou le faux platane s'éléve fort haut & a le bois fort uni. Ce qu'on nomme *ſicomore* à Paris, eſt une eſpéce de grand *érable* qu'on éleve dans les jardins, ces deux arbres croiſſent naturellement dans pluſieurs endroits du royaume. Le dernier eſt commun en Canada, où l'on a trouvé le moyen de tirer de ſa ſéve un ſucre qui, purifié & préparé comme celui des cannes de l'Amérique, en a preſque toutes les mêmes qualités; la ſaiſon la plus propre pour ce travail eſt le printems. Pour que la ſéve de cet arbre ſoit ſucrée, il eſt néceſſaire qu'il neige la nuit & qu'il faſſe ſoleil le jour, & que le pied de l'*érable* auquel on doit faire des inciſions pour l'écoulement de la ſéve ſoit couvert de neige, autrement la ſéve ne ſentiroit que le bois: on dit que cet *érable* fournit, ſans s'altérer, une aſſez grande quantité de ſéve, & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de circonférence en rend juſqu'à quatre-vingt livres qui donnent par la coction quatre livres de ſucre.... Le *petit érable* eſt aſſez commun dans les bois, on le met dans les paliſſades, c'eſt ordinairement un arbuſte: on ajoûte à ces trois eſpéces d'*érable* une quatriéme, qui vient aux environs de Grenoble & de Montpellier; les feuilles ſont petites & à trois pointes égales & arrondies.

ERAILLURE, eſt l'endroit d'une étoffe ou d'une toile qui a ſouffert une violente tenſion, enſorte que ſon tiſſu s'eſt ſéparé dans la chaîne ou dans la rame; la crêpe, la gaze ſont ſujettes à s'*érailler*. Il y a du danger à *érailler* un drap, ce qui arrive quand on le tire trop fort à la rame.

ERESIPELE, tumeur ſuperficielle, inflammatoire, qui s'étend facilement ſur la peau, accompagnée d'une chaleur âcre & brûlante, & qui devient blanche quand on la preſſe, mais qui reprend ſa couleur rouge auſſi-tôt qu'on ceſſe de la comprimer. Voyez le *Dictionnnaire de ſanté*.

ERGOT, ſe dit pour ſignifier l'extrémité d'une branche qui a été taillée, & eſt morte dans le bout comme il arrive ſouvent aux branches qu'on *écuſſone*. On coupe ce bois mort juſqu'au *vif*, ou juſqu'à *l'écuſſon*, c'eſt ce qui s'appelle tailler l'*ergot*; cette coupe donne lieu à l'écorce de couvrir inſenſiblement ce qui reſte du bois taillé..... On donne auſſi le nom d'*ergot* à des grains de ſeigle qui deviennent, en certaines années, longs, noirâtres & cornus; la farine de ce grain eſt blanchâtre & pernicieuſe. M. *Dodart* a donné pluſieurs Obſervations ſur le mauvais effet de ce *bled cornu*.

ERGOTÉ, *chien ergotté*, en terme de chaſſe, eſt celui qui a un ongle qui ſurcroît au-dedans & au-deſſus du pied.

ERIMANTE: *Morin* donne ce nom à une rouge-feuille morte & jaune.

ERISTIE, nom que le même auteur donne à une autre tulipe d'un pourpre blanc.

ERMAILLI : nom que les Suiſſes donnent à celui qui travaille en chef à la fabrique des fromages dans les montagnes de Gruyere & de Berne.

ERMES, vieux mot de coutume qui ſe dit des terres non labourées ni cultivées qui ſont vacantes, en friche & en déſert : on les appelle auſſi *terres brébaines*. Les coutumes de la Marche & du Bourbonnois appellent les terres en friche, *terres ermes*, *hermes* ou *heremps*.

ERMIN, droit de douane que l'on paye dans les échelles du Levant, particuliérement à Smyrne, pour l'entrée & la ſortie des marchandiſes, c'eſt trois pour cent ; il y a un autre droit qu'on appelle le *droit doré* qui va environ à un quart pour cent.

ERMINETTE, eſpece de hache, un peu recourbée, dont ſe ſervent les menuiſiers pour dégroſſir & unir leur bois ; il ne faut pas la confondre avec un autre inſtrument nommé *eſſette*.

ERRATA, *en terme d'Imprimerie*, ſont les fautes d'impreſſion qui ſe trouvent dans un livre ; il eſt à la tête, ou à la fin du livre, ſuivant la volonté de l'auteur ou de l'Imprimeur ; il contient, outre les fautes, les corrections, les chiffres de la page, & le nombre des lignes où ces fautes ſe trouvent.

ERREMENS, *en juriſprudence*, on nomme *derniers erremens*, la derniere procédure d'une affaire : quand on reprend une inſtance, on dit qu'on les ſuivra ſur les derniers *erremens*, & cela ſignifie qu'on continuera l'état où elle étoit quand elle a été commencée.

ERRES, ſuivant les chaſſeurs, ce ſont les traces, ou veſtiges du gibier : on dit, Un cerf eſt de *hautes erres*, lorſqu'il va hors de ſon enceinte, ou qu'il fait trop longues fuites, après avoir eu le vent du trait en ſe détournant le matin.... On appelle auſſi *erres* les lieux par où une bête s'enfuit de bon tems, ou de mauvais tems, ou de vieux tems : on appelle encore *erres*, les pieds, routes & voies du cerf, & l'on dit, demêler les *erres*, les redreſſer, les rompre & les effacer en marchant.... *Erres*, ou *arrhes*, gages que l'on donne à quelqu'un, ou qu'on reçoit pour s'aſſurer d'une convention, ou d'un marché.

ERREUR, défaut de calcul, omiſſion de partie, article mal porté ſur un livre, ou dans un compte. Dans l'arrêté des comptes que les marchands & négocians ſoldent enſemble, ils n'omettent pas la clauſe, *ſauf erreur de calcul*, ou *omiſſion de compte* : on dit en proverbe, *erreur n'eſt pas compte*.... On connoît au barreau trois ſortes d'*erreurs*, ſçavoir, *erreur de fait*, *erreur de droit*, & *erreur de calcul*.... L'*erreur de fait* conſiſte à ne pas connoître une choſe qui eſt : l'*erreur de droit* à ne pas ſçavoir ce que la loi ordonne : l'*erreur de calcul* eſt auſſi une *erreur de fait*, qui arrive, lorſqu'en comptant, on met un nombre pour un autre qui étoit le vrai qu'on auroit mis ſans cette mépriſe. L'*erreur de droit* n'eſt d'aucune conſidération, la loi étant publique, elle doit être connue. L'*erreur de fait* peut être, ou ne pas être alléguée avec ſuccès, ſelon les circonſtances. L'*erreur de calcul* peut être reparée.

ERS, ou VESSE NOIRE, plante légumineuſe, dont deux eſpéces ; la premiere a des tiges de la hauteur d'un pied, foibles, anguleuſes, qui s'étendent au loin, dont

les feuilles ſont rangées par paire le long d'un côté, & de la figure de celles des lentilles; elle ſe cultive dans la campagne: on en donne la graine aux pigeons & à la volaille..... L'autre eſpece d'*ers* eſt plus petite, & ſes ſemences ſont plus menues & d'un mauvais goût: on la cultive dans les lieux maigres & ſecs, parmi les choux. L'*ers* purifie le ſang & augmente le lait des nourrices; mais il n'en faut pas faire excès. La plante rôtie, incorporée avec du miel, eſt donnée aux phthiſiques en aliment.

ERUCIR: on dit, *en terme de chaſſe*, que le cerf *érucit* quand il prend un bâton dans ſa gueule & qu'il le ſuce pour en avoir la liqueur.

ERYNGIUM, autrement appellé *panicaut*, *chardon-roland*, ou *chardon à cent têtes*; c'eſt une fleur d'automne qui fleurit dès le mois de Juillet, dit *Morin*.

ERYSIMUM, plante appellée auſſi *velar*, ou *tourterelle*. Voyez *Velar*.

ESCACHE, *en terme d'éperonnier & de manege*, eſt une eſpéce d'embouchure, ou mors de cheval, plus en ovale que le canon qui eſt rond; il y a quatre ſortes d'*eſcaches*, celle à *pignatelle*, celle à *bavette*, celle à *bouton*, & l'*eſcache* montante. L'*eſcache* eſt arrêtée à la branche par un chaperon qui entoure le banquet.

ESCALIER, grand degré qui ſert à monter aux divers étages d'une maiſon, d'une terraſſe de jardin. Il y a des *eſcaliers* à deux, à quatre noyaux, en limace & à pluſieurs paliers, des *eſcaliers* ronds & ſans noyau, comme la vis S. Giles.

ESCARBOT, ou CERF-VOLANT, inſecte, eſpece de ſcarabée en uſage en médecine, ainſi qu'un autre nommé *fouille-merde*, en latin *ſcarabæus ſtercorum*, un troiſieme qui tient de la cantharide qui eſt le *ſcarabæus unctuoſus* des naturaliſtes, & un quatriéme qui eſt le hanneton, nommé *ſcarabæus ſtridulus*. Le *cerf-volant* eſt bon pour les douleurs & contractions des nerfs, & la fievre quarte, ſi l'on s'en ſert en façon d'amelette: on ſe ſert de la liqueur du troiſieme pour les plaies, & la quatrieme eſt lithontriptique. Voyez ces quatre eſpéces de ſcarabées à leurs articles, & pour beaucoup d'autres, le *Dictionnaire des animaux*.

ESCARBOUCLE, gros rubis, grenat rouge, brun & enfoncé, tirant ſur le ſang de bœuf, qui jette beaucoup de feu, ſur-tout quand il eſt cabochon & chevé.

ESCARGOT, gros limaçon à coquille blanche qui ferme l'entrée de ſa coquille par une eſpece de mur pour ſe défendre du froid. Les anciens avoient des garennes & des viviers pour nourrir & engraiſſer des *eſcargots*. En Franche-Comté on les mange.

ESCLAME, *en terme de fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau de proie qui eſt d'une longueur bienſaiſante & non épaulé. Les *eſclames* ſont plus beaux voleurs que les gouſſans, c'eſt-à-dire, que les oiſeaux courts & bas aſſis... *En terme de vénerie*, on dit, d'un cerf, qu'il eſt brun, long, grand & *eſclame*; &, *en terme de manege*, un cheval *eſclame* eſt un cheval qui n'a point de boyau.

ESCLAVAGE; c'eſt un droit que l'on fait payer, en Angleterre, aux François pour avoir permiſſion d'enlever certaines ſortes de marchandiſes, dont la vente appartient, par privilége, à quelque compagnie ou ſociété de marchands Anglois.

ESCOCHER *la pâte*, *en terme de boulanger*, c'eſt la battre du plat de la main, afin de la bien joindre en une ſeule maſſe.

ESCOMPTE, eſt la remiſe que fait le porteur d'un billet de change, lorſqu'il demande le payement avant l'échéance. On fait auſſi des *eſcomptes*, c'eſt-à-dire, des remiſes pour être payé des dettes qui ſont douteuſes.... *Eſcompte* ſe dit auſſi parmi les marchands, lorſqu'ils achettent des marchandiſes à crédit, ſous la convention que l'acheteur fait avec le vendeur d'en faire l'*eſcompte* à tant pour cent, à chaque payement comptant qu'il lui ſera avant l'échéance de ſon billet.

ESCOPERCHE, *en terme de méchanique*, eſt une machine qui ſert à élever des fardeaux, qui fait partie d'un gruau ou d'un engin; il s'en fait de pluſieurs façons. Voyez *Engin*.

ESCOUP, brin de bois d'une médiocre groſſeur, dont on ſe ſert à jetter de l'eau de la mer ſur un vaiſſeau pour le laver, il eſt creuſé par le bout; c'eſt auſſi une petite pelle creuſe, avec laquelle on puiſe & on jette l'eau qui eſt dans une chaloupe.

ESCOUPE, eſt un inſtrument de mineur, arrondi du côté du tranchant, mais en pointe dans le milieu.

ESCRIME, exercice ou art qui apprend à ſe ſervir des armes, ſoit pour l'attaque, ſoit pour la défenſe. Les *maîtres d'eſcrime* compoſent, à Paris, une communauté de jurande, ſous le nom de *maîtres en fait d'armes*; l'art & l'exercice d'*eſcrime* n'étoit pas honorable chez les Romains. Il n'y avoit guéres que les gladiateurs qui en priſſent leçon; il n'en eſt pas de même parmi les François où la nobleſſe ſe fait gloire d'y exceller, & où l'on compte au nombre des exercices qui lui conviennent, & même aux plus grands princes, celui de faire des armes.

ESPADON, grande & large épée que l'on tient à deux mains; les prevôts de ſalle, qui ſont aſpirans à la maîtriſe des maîtres en fait d'armes, ſont reçus à l'expérience de l'*eſpadon*. Voyez *Maîtres en fait d'armes*.

ESPADON, ſorte de poiſſon monſtrueux qui porte, au-devant de la tête, un grand os noir, ainſi nommé à cauſe de ſon long muſeau fait en façon d'une épée fort plate, bordée des deux côtés d'une rangée des dents longues & larges, à la façon des dents de peignes; il s'en trouve dans les mers de Provence, & dans les mers des iſles de l'Amerique; ſon épée faite en forme de *ſcie* lui en a fait donner le nom. Voyez le *Dictionnaire raiſonné des animaux*.

ESPAGNOLETTE, drogue de laine, quelquefois croiſé, quelquefois non croiſé, qui ſe fabrique en pluſieurs villes de France, comme Rouen, Darnetal, Châlons-ſur-Marne, Beauvais, &c.

ESPALE, banc de rameurs, le plus proche de la poupe dans les galeres.

ESPALIER, *en terme de jardinage*, ſe dit des arbres fruitiers plantés le long des murailles & paliſſés, c'eſt-à-dire, dont les branches ſont attachées depuis le pied juſqu'en haut, en forme d'éventail, à un treillage appliqué aux murailles. Les *eſpaliers* font un grand ornement dans un jardin, & rapportent beaucoup, quand ils ſont ſoignés par un habile jardinier; les fruits à noyau y prennent un bon goût & une couleur admirable. Les arbres mis en *eſpalier* doivent être plantés à dix ou douze pieds de diſtance l'un de l'autre, & entre ces deux arbres

pour couvrir entiérement le mur, on en peut mettre un à demi-tige ; c'eſt aux mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre, qu'on plante en *eſpalier*, & l'on a ſoin de bien étendre les racines qui auront été auparavant retaillées, on jette de la terre entre les racines pour qu'il n'y ait aucun vuide, & l'on marche ſur la terre pour l'affaiſſer : quand l'arbre eſt planté, on met au pied du fumier qui conſerve la fraîcheur des racines, & leur communique, par les pluies qui les détrempent, un ſel qui contribue à l'accroiſſement de l'arbre.

Les arbres qu'on doit mettre en *eſpaliers* ſont, dit *la Quintinie*, le figuier, le pêcher, le prunier, le poirier, la vigne, le ceriſier précoce, l'abricotier, quelques azerolles ; ce même auteur en exclut les pommiers, mûriers, amandiers, ceriſiers portant griottes & bigarreaux, coignaſſiers, &c. à moins qu'on n'ait une ſi grande quantité des murailles que, pour ainſi dire, on ne ſçache qu'en faire ; il fait deux claſſes des arbres qui ſont à mettre en *eſpalier* ; il comprend, dans la premiere, les figuiers, pêchers, pruniers, arbricotiers ; dans la ſeconde, les poiriers, ceriſiers précoces & azerolliers ; aux murailles, hautes d'environ ſept à huit pieds, ou un peu plus, ſi le fond en eſt bon & les terres nouvelles, il deſtine les arbres de la premiere claſſe, éloignés de douze pieds les uns des autres, & ceux de la ſeconde claſſe à neuf pieds ; ſi le fond n'eſt que médiocre en bonté, il n'éloigne les premieres que de huit à neuf pieds, & les autres de ſept à huit ; les arbres trop près les uns des autres deviennent ſtériles & cauſent de l'embarras pour la culture, au contraire ceux qui ſont eſpacés à douze pieds contre une muraille un peu haute, ſont aiſément, chaque année, pluſieurs jets, arpprochent tous les ans les uns des autres, & ne laiſſent guères long-tems de place vuide... Aux murailles de neuf pieds, un peu plus haut, ſi le fond eſt bon, *la Quintinie* veut que les arbres en *eſpaliers* de la premiere claſſe ſoient eſpacées de neuf à dix pieds ; & ceux de la ſeconde de ſept à huit ; ſi le fond n'eſt pas bon, il veut qu'on mette les premiers à huit pieds, & les autres à ſept.... Si les murailles ont onze à douze pieds, ou un peu plus haut, on peut planter les arbres une fois plus près qu'aux murailles ci-deſſus ; mais il faut qu'entre deux arbres de médiocre taille, il y en ait un qui monte pour garnir le haut, c'eſt-à-dire, un arbre de tige ; ainſi contre ces ſortes de murailles, les arbres doivent être eſpacés de ſix pieds, ſi le fond eſt bon, & de quatre à cinq, s'il eſt médiocre ; la tête de chaque arbre doit garnir cinq ou ſix pieds de chacun de ſes côtés, & elle le fait aiſément ſi, au bout de ſept à huit ans, on a l'attention de mettre, entre ces deux arbres, un peu des terres nouvelles pour rétablir & réparer ce que tant de racines auront altéré..... Enfin, dit *la Quintinie*, il faut donner un *eſpalier* entiérement pour les figues, un autre pour les prunes, pêches & abricots, dont il ne condamne par le mélange ; il veut qu'on deſtine un bout de muraille pour les poiriers, un autre pour les raiſins, tous ſéparés par eſpéces, ſans confondre les muſcats, les chaſſelas, les corinthes, &c. On peut cependant metire des chaſſelas parmi d'aûtres fruits, mais ſeulement dans les endroits de murailles extrêmement hauts,

afin de faire monter quelque pied tout droit jusqu'à une certaine hauteur où les arbres fruitiers ne sçauroient parvenir.

On appelle *contre-espalier* un petit treillage à hauteur d'appui, à quatre ou à six pieds de l'*espalier*, entretenu par des chevrons de bout de six pieds en six pieds, garni de seps de vigne, ou d'arbres fruitiers nains.

ESPALMER, c'est enduire le dessous d'un vaisseau avec du suif, depuis la quille jusqu'à la ligne d'eau pour qu'il vogue avec plus de facilité.

ESPATULE, instrument de fer qui sert aux chirurgiens à étendre les onguens dont ils font des emplâtres; les apothicaires en ont une de bois pour remuer les drogues qu'ils préparent, l'une & l'autre est longue, plate & étroite, plus large par un bout que par celui qui sert de manche, à moins que ce ne soit des *spatules doubles*, c'est-à-dire, larges par les deux extrémités. . . . Ceux qui fabriquent le fromage dans les montagnes de Gruyere & de Berne en Suisse, nomment *espatule* un certain petit sapin de la grosseur d'une bonne canne, pelé & dont on a coupé les branches ou rameaux à deux ou trois pouces de long jusqu'au milieu, qui sert à tourner le lait caillé dans la chaudiere pour le défaire & le rompre.

ESPATULE, ou GLAYEUL-PUANT, plante qui croît dans les lieux humides; on emploie sa racine & sa semence en médecine, comme purgatives, hydragogues, apéritives, &c.

ESPECES, *en terme de monnoie & de commerce*, se dit des diverses piéces d'or & d'argent, de billon, de cuivre, revêtues des façons, légendes, empreintes & poids portés par les réglemens & ordonnances des souverains qui ont cours dans le public. . . Les *especes décriées* sont celles défendues par les princes, & qui n'ont pas cours dans le public. . . Les *espéces légeres*, celles qui n'ont pas le poids réglé par la loi; les *fausses espéces*, celles qui sont d'un autre métal qu'elles ne devroient être: les *espéces fourrées*, celles où les faux monnoyeurs ont enfermé une lame de faux métal entre deux lames de métal légitime: les *espéces rognées*, celles dont on a ôté quelque morceau d'or ou d'argent, avec un ciseau ou la lime; ce qui arrive souvent aux ducats d'Allemagne & de Hollande, & dont les Juifs sont ordinairement soupçonnés: les *espéces altérées*, celles où il y a quelque déchet, ou diminution faite exprès, ou à mauvaise intention; l'altération se fait aux *espéces* d'or par le moyen de l'eau régale, & à celles d'argent en les trempant dans de l'eau-forte. Les *especes* n'ont cours en France, qu'après que les juges-gardes des hôtels des monnoies en ont fait la délivrance aux maîtres des mêmes monnoies. Voyez *Monnoie*.

ESPECES: on donne ce nom, dans les droits seigneuriaux, aux fruits, vin, huile, froment, légumes, & en général, à toutes sortes de denrées.

ESPLANADE, *en fauconnerie*, c'est la route que prend l'oiseau lorsqu'il plane en l'air.

ESPRIT, *en terme de chymie*, est une substance aërée, subtile & pénétrante qui s'éleve d'ordinaire après que le phlegme est monté; le propre de l'*esprit* est de pénétrer & d'ouvrir les corps solides. . . . *Esprits* s'entendent aussi des parties non aqueuses qui s'élevent des corps par la chaleur & se réduisent en liqueur par la dis-

tillation, comme l'*eſprit de ſel & de vitriol.* ... On appelle encore *eſprit*, ces parties aqueuſes qui ſe tirent par la liquidation, lorſqu'elles ſont remplies & imprégnées de quelques ſels ou autres principes actifs qui ſe ſont élevés avec elles par le moyen du feu... Les *eſprits âcres* ſont ceux qui font, ſur la langue, quelque éroſion, ou y excitent quelque ſentiment de chaleur & des âcres corroſifs.... Les *eſprits ſalins* ſont ceux qui tiennent de la ſaveur du ſel commun; les *eſprits ſulfureux*, ceux qui ont une ſaveur analogue aux ſels ſulfureux, & ce ſont des *eſprits* urineux, ſi la ſaveur eſt trop forte.... Les *eſprits ardens* ſont les liqueurs aqueuſes qui s'enflamment... L'*eſprit-de-vin* eſt l'eau-de-vie pluſieurs fois rectifiée & diſtillée. Voyez *Eau-de-vie*..... On fait de l'*eſprit de vinaigre* qu'on diſtille au feu de ſable aſſez fort, juſqu'à ce qu'il ne reſte rien au fond qu'une ſubſtance mielleuſe: on garde ce vinaigre bien bouché: on s'en ſert pour diſſoudre ou précipiter quelques corps: on en met dans les potions cordiales pour réſiſter à la putrefaction.... On fait de l'*eſprit de creſſon* qui eſt bon pour le ſcorbut, l'hydropiſie, les rhumatiſmes, la pierre, la gravelle, la colique néphrétique, les écrouelles, la jauniſſe: il purifie le ſang, fait uriner, &c.... On tire les *eſprits* du *cochlearia*, de l'*eruca*, du *ſinapi*, & d'autres herbes d'un goût âcre & piquant; leur *eſprit* ſert aux mêmes uſages que l'*eſprit de creſſon*..... L'*eſprit de roſe* eſt l'exaltation des parties huileuſes, ſubtiles & eſſentielles de la roſe en liqueur; il fortifie & réjouit le cœur & l'eſtomac, donné intérieurement, & appliqué extérieurement. : . On tire l'*eſprit* & l'*eau* des autres fleurs, des herbes, des racines & des ſemences odoriférantes, qui, la plûpart, n'ayant guéres de ſuc ſont humectées avec de l'eau ou du vin blanc.

ESQUINANCIE, maladie de la gorge qui rend la reſpiration & la déglutition très-difficile. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

ESQUINE, racine noueuſe, boſſue & rougeâtre dedans & dehors, qui nous vient de la Chine & de pluſieurs endroits des grandes Indes, dont les tiges ſont épineuſes, rampent & s'entortillent le long des arbres voiſins, comme le lierre; elle a des feuilles grandes & vertes, preſqu'en forme de cœur; on l'apporte, ou comme elle a été tirée de la terre, ou dépouillée de ſa premiere peau; pour l'avoir bonne, on la choiſit peſante, réſineuſe, difficile à couper, & rougeâtre, & il faut qu'elle n'ait point été mangée des vers: on fait de cette drogue des décoctions, des tiſanes ſudorifiques.... L'*eſquine* qui nous vient des Antilles n'a pas les mêmes vertus, ni les mêmes proprietés.

ESQUISSE, les peintres appellent ainſi les premiers traits d'un tableau ou d'un deſſein qu'ils n'ont point encore arrêté ni fini, & qui, pour ainſi dire, ne ſont que croqués & à demi-ébauchés..... Les ſculpteurs appellent auſſi *eſquiſſe* un petit deſſein de terre ou de cire, qui repréſente l'ouvrage qu'ils veulent entreprendre, & d'après lequel ils travaillent en grand.

ESSAI, épreuve que l'on fait d'une choſe pour voir ſi elle eſt de la qualité qu'elle doit être. Ce terme eſt d'un grand uſage dans le commerce, ſur-tout dans celui des denrées qui ſe conſument pour la nourriture.... Les marchands de vin ont une taſſe d'argent avec

laquelle ils font l'*eſſai* des vins qu'ils veulent acheter, & de petites bouteilles, comme je l'ai dit au mot *Epreuve*, dans leſquelles ils envoient de leur vin à ceux qui en veulent faire l'*eſſai*. On fait de même l'*eſſai* du cidre, de la biere, des eaux-de-vie, & généralement de toutes les liqueurs. *Eſſai* dans les monnoies, eſt l'épreuve que l'on fait par la coupelle du titre de l'or & de l'argent que l'on doit employer dans la fabrication des eſpéces; il ſe fait deux ſortes d'*eſſai*, l'un devant la fonte pour mettre les métaux à leur titre, l'autre après la fabrication pour voir ſi le titre de l'eſpece eſt juſte.... On appelle *or d'eſſai*, celui qui approche de vingt-quatre carats, & l'*argent d'eſſai*, celui qui eſt environ à onze deniers vingt-trois grains.... Les peintres ſur verre appellent des *eſſais*, de petits morceaux de verre coloré qu'ils mettent dans leur fourneau, en même tems que le verre peint qu'ils font cuire, pour voir ſi les couleurs ſont aſſez parfondues & incorporées au verre.

ESSAIM, JET, ou JETON, de même qu'*eſſaimer*, ou *jetter*: *Eſſaim*, on entend, par ce nom, une multitude de jeunes *abeilles* qui ſortent de leur ruche pour ſe ſéparer des veilles & s'établir ailleurs. Ces jeunes *abeilles* nourries par les meres juſqu'à ce qu'elles puiſſent elles-mêmes aller aux champs & travailler, forment un *eſſaim* qui, de gré ou de force, ſort tout-à-coup des ruches, & va chercher un établiſſement pour faire comme les autres; aſſez ſouvent le *roi de l'eſſaim* ſort le premier, & attend tout ſon peuple ſur le ſiége du panier; les jeunes *abeilles* s'aſſemblent & s'arrangent toutes autour de lui, & attachées les unes aux autres ne font qu'un peloton qui s'envole & s'arrête où le roi veut, ou peut; c'eſt au pere de famille à veiller ou à faire veiller à la ſortie de l'*eſſaim* pour qu'on l'attrape; elles ſortent ou plutôt, ou plus tard, ſuivant le cours de la lune de Mai, qui eſt le tems ordinaire de leur jet, cependant, ſuivant la chaleur du climat & du tems; dans les pays chauds ils ſortent de meilleure heure; aux environs de Paris, c'eſt depuis le mois de Mai, juſqu'à la S. Jean. Il paroît quelquefois des *eſſaims* avant ce tems, mais ce ſont de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de proviſion, ou qui en ſont chaſſées par de plus fortes. Il y a encore de petits *eſſeims* qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui ſont rangées dans un coin, attendant le premier beau tems pour ſortir; il y a des ſignes & des heures pour le *jet*. Voyez *Jet*.

ESSANGER, c'eſt donner la premiere façon au linge qu'on met à la leſſive pour le blanchir, le laver dans l'eau froide, & le décraſſer dans la premiere eau.

ESSARTER, c'eſt défricher une terre, ou arracher les bois, les racines, les vieux plants, les ronces qui y ſont venues, faute de culture, pour la rendre diſpoſée à y ſemer, ou planter ce que l'on voudra.... *Eſſarter* eſt auſſi retrancher les branches qui offuſquent un arbre, cela s'appelle l'*égayer*; on appelle encore *eſſarter* quand on retranche & qu'on coupe quelques arbres dans un bois, afin que les autres arbres voiſins aient plus d'air & de jour, cela s'appelloit autrefois *bailler jour*, ou *ſoleil*, parce que les branches ou les arbres qui étouffent les autres, les empêchent d'avoir du jour & du ſoleil.

ESSE, chevile de fer un peu courbée qu'on met au bout de l'eſſieu pour tenir la roue..... Les cartiers appellent *eſſe* un des trois marteaux courbé en dehors, & formant une eſpece de croiſſant, avec lequel ils ſoulevent les pierres.... Les balanciers appellent auſſi *eſſe* des morceaux de fer ou de laiton tournés en S qui ſont aux bouts du fléau de balance & du trébuchet.... *Eſſe d'une louve*, eſt un double crochet de fer fait auſſi en forme d'une S qui s'accroche d'un côté au cable de la grue, & de l'autre dans l'œil de la louve qui ſert à enlever les pierres qu'on veut élever dans un bâtiment.

ESSEAU, eſpéce de petite hache recourbée qui ſert aux menuiſiers, tabletiers, charpentiers & autres ouvriers en bois... On nomme auſſi *eſſeau* un petit ais de bois propre à couvrir les toits au lieu de tuile : on couvre encore beaucoup des maiſons en Normandie, ſur-tout dans la baſſe, avec ces petits ais de bois.

ESSENCE : les chymiſtes donnent le nom d'*eſſence* à ce qu'il y a de plus pur & de plus ſubtil dans un corps ; c'eſt par le moyen du feu qu'ils ſéparent les *eſſences* ou les parties les plus déliées, d'avec les parties les plus groſſieres ; les huiles dont ſe ſervent les parfumeurs ne ſont pas proprement des *eſſences*, mais ils ſe ſervent auſſi d'*eſſences naturelles* ; celles-ci ſont l'*eſſence* de Neroly, appellée autrement *quinteſſence* de fleurs d'orange qui ſe tire ſur l'eau de fleurs d'orange, produite par le fruit qui eſt dans la fleur ; l'*eſſence* de cedre produite par les zeſts tirés de l'ecorce de citron, de bergamotte ; l'*eſſence* de citron qui provient du citron diſtillé ; l'*eſſence* d'orange, tirée des oranges diſtillées ; telle eſt la différence des *eſſences* & des huiles. Les *eſſences* que l'on boit, ou qui entrent dans les liqueurs, ſe font avec de l'eſprit-de-vin le meilleur & le plus fort, du clou de gérofle, de la cannelle, de la maſſie, du poivre long, de la coriandre ; le tout ſe met dans un vaiſſeau bien fermé qu'on expoſe au ſoleil pendant ſix ſemaines ou deux mois, durant le jour, en été, & qu'on met ſur le feu durant la nuit ; en hiver on ne ſe ſert que du feu : cette *eſſence* étant forte & violente, il ne faut s'en ſervir que pour donner de la force à d'autres liqueurs moins fortes..... Les *eſſences* d'ambre, de muſc, de fleurs odoriférantes, & qu'on emploie pour donner de l'odeur aux liqueurs, ſe font de la même maniere. Pour faire de l'*eſſence* de fleurs, on fait, dans un vaiſſeau, des couches de ſucre en poudre, & de fleurs alternativement qu'on laiſſe infuſer à la cave ou au frais, pendant vingt-quatre heures, dans ce vaiſſeau bien bouché, & enſuite on l'expoſe au ſoleil pendant autant de tems, puis on paſſe la liqueur dans l'étamine ſans preſſer les fleurs.

ESSETTE, gros marteau de fer qui a une tête d'un côté, & un large tranchant de l'autre, un peu recourbé en-dedans, dont ſe ſervent les tonneliers, les charrons, & autres ouvriers en bois... Les charpentiers nomment *hachette à marteau* un outil qui en approche aſſez... Les couvreurs nomment *aſſette* un autre outil qui reſſemble aſſez à l'*eſſette* ; il y a cependant de la différence entre ces trois outils.

ESSIEU, ou AISSIEU, bois d'orme, ou de charme qu'on débite en grume de ſix pieds de long, & de ſept à huit pouces de

diametre par le menu bout ; c'eſt la piéce des charrettes qui entre dans le moyeu des roues. Les *eſſieux* aujourd'hui ſont preſque tous de fer : on en fait peu de bois.

ESSIMER, *en fauconnerie*; c'eſt lorſque, pour ôter la graiſſe d'un faucon & l'amaigrir, on lui donne diverſes cures ; c'eſt preſque comme, ſi l'on diſoit, *eſſuimer*, ôter le *ſuif*..... *Eſſimer l'oiſeau*, c'eſt auſſi mettre l'oiſeau en état de voler lorſqu'on l'a dreſſé, ou bien au ſortir de la mue..... *Eſſimer*, en terme d'agriculture, veut dire exténuer, conſumer, réduire à rien. On *eſſime* les vignes à force de les faire porter.

ESSOGNE, *en terme de coutumes*, eſt un droit ſeigneurial qu'on paye, en pluſieurs lieux, au ſeigneur lorſque quelqu'un de ſes tenanciers meurt ſur ſa terre ; c'eſt d'ordinaire le double du cens annuel que doit l'héritage.

ESSORER, autre terme de fauconnerie qui ſe dit des oiſeaux de proie qui ſont ſujets à voler loin, qui ont de la peine à voler ſur le poing, qui ſe perdent : on dit auſſi *eſſorer* un faucon, lorſqu'on le laiſſe ſe ſécher au feu ou au ſoleil..... *Eſſorer les peaux*, en terme de chamoiſeur, c'eſt les faire ſécher ſur les cordes, dans le lieu qu'on nomme *étendoir*.

ESSUCQUER, *en terme d'agriculture*, c'eſt exprimer le ſuc des raiſins : on ſe ſert de cette expreſſion lorſqu'il s'agit de tirer le moût de la cuve, & d'en paſſer la vendange; ce mot n'eſt guères connu que dans l'Auxerrois.

ESSUY, *chez les tanneurs*, eſt le lieu où l'on fait eſſuyer les cuirs... Les papetiers ont auſſi un endroit qu'ils nomment *eſſuy*, pour mettre les feuilles de papier, à meſure qu'on les a collées.

ESTACADE, paliſſade, ou pieux fichés en terre, & particuliérement dans les eaux pour empêcher le paſſage, ou fermer l'entrée d'un port.

ESTADOU, principal outil des maîtres faiſeurs de peignes en forme de petite ſcie à main, compoſée de deux feuilles d'acier appellées *feuillets*, garnies de dents, appliquées l'une contre l'autre, celle de deſſus qui amorce l'ouvrage, excede celui de deſſous de toute la hauteur des dents : on fait & on ſépare les dents des peignes avec cet outil.

ESTAME, fil d'*eſtame*, ſorte de fil de laine plus tord qu'à l'ordinaire, qui s'emploie à fabriquer ſur le métier, ou au tricot, des bas, des gants, des bonnets, &c. On nomme auſſi ce fil *étaim*.

ESTAMET, petite étoffe ſur laine qui ſe fait à Châlons-ſur-Marne, & aux environs.

ESTAMOIS : c'eſt un ais ſur lequel eſt attachée une plaque de fer ou de tole, où les vitriers font fondre, avec le fer à ſouder, l'étain & la poix-réſine, dont ils ſe ſervent pour leur ſoudure.

ESTAMPE, eſt l'empreinte d'une choſe ſur une autre ; les graveurs ſur métal ſont des *eſtampes* de leurs cachets & autres gravures ſur la cire, ou de la mie de pain pétrie avec leurs doigts. L'*eſtampe* ſert à voir l'ouvrage, à meſure qu'il avance pour lui donner ſa derniere perfection..... *Eſtampe* eſt auſſi l'empreinte qui reſte ſur le papier lorſqu'on le fait paſſer ſous la preſſe avec une planche de cuivre ou de bois, gravée au burin & à l'eau-forte ; c'eſt ce qu'on appelle *taille-douce* & *image*... Les orfévres, chaudéronniers & ferruriers ont un outil

outil qui leur ſert pour former des figures en bas relief qu'ils appellent *eſtampes*. Les orfévres s'en ſervent ſur des lames d'or ou d'argent, les ſerruriers ſur de la tole & des lames de fer, & les chauderonniers ſur le cuivre.

ESTATEUR, *en juriſprudence*, eſt celui qui fait ceſſion de ſes biens en juſtice à ſes créanciers, ainſi appellé, parce qu'il doit préſenter debout ſes lettres de bénéfice de ceſſion; & *eſter à droit*, c'eſt comparoître en jugement perſonnellement, ce qui ſe dit particuliérement en matiere criminelle.

ESTERE, eſpece de natte de jonc qui vient d'Italie, de Provence & du Levant. Voyez *Jonc*.

ESTEUF, ou ETEUF, balle de paume pour jouer & pouſſer à la main; par les ſtatuts des paumiers, appellés *paumiers-raquettiers*, *faiſeurs d'eſteufs*, *pelottes & balles*, l'*eſteuf* doit être fait & doublé de bon cuir de mouton, & rembourré de bonne bourre de tondeur aux grandes forces; il y a une autre ſorte d'*eſteuf* qui ſert à jouer à la longue paume; il eſt fort petit & très-dur; c'eſt une pelotte faite de rognure de drap bien ficelée, couverte auſſi de drap, mais de drap neuf.

ESTILLE: dans les manufactures de ſerges à Amiens, on donne ce nom à ce qu'on appelle ailleurs *métier*.

ESTIMATEUR, c'eſt celui qu'on choiſit pour faire l'eſtimation d'une choſe; les huiſſiers ſont *juréspriſeurs*, *vendeurs & eſtimateurs des biens meubles*. *Eſtimation* eſt donc la juſte valeur d'une choſe.... *Eſtimation* ſe dit auſſi des droits d'entrée & de ſortie de certaines marchandiſes qui ne ſe trouvent pas compriſes dans les tarifs.

ESTOC: l'on prononce ni l'*S* ni le *C*. Voyez *Etau*.

ESTOMAC; c'eſt le réceptacle de la viande & de la boiſſon, qui la cuit & la convertit dans un ſuc blanc comme de la crême, qu'on appelle *chyle*, lequel allant au cœur par les veines lactées, ſe convertit en ſang, ſe mêlant & circulant avec lui. Les anatomiſtes le comparent à une *cornemuſe*; c'eſt une eſpéce de poche qui ſe trouve ſous le diaphragme, entre le foie & la rate; il y a deux ouvertures, l'une ſupérieure à gauche, & l'autre inférieure à droite; par la premiere que l'on nomme la *fin de l'œſophage*, il reçoit les alimens dont nous nous nourriſſons; par la ſeconde, qu'on appelle *le pylore*, ces mêmes alimens ſe rendent dans les *inteſtins*. Voyez le *Dictionnaire de ſanté* pour les maladies de l'*eſtomac*.

ESTOUBIE, chaume, ou le reſte du tuyau de blé qui reſte ſur la terre après la moiſſon. Voyez *Chaume*.

ESTRAGON, plante aromatique, qui pouſſe un grand nombre de tiges rondes, pleines de branches, garnies de feuilles longues, unies, luiſantes, aſſez ſemblables à celles de l'hyſſope, mais plus pointues par le bout. L'*eſtragon* eſt d'un goût âcre, aromatique, accompagné d'une douceur agréable; le meilleur & le plus ſalutaire eſt celui qui a été cultivé dans les jardins, & qui eſt venu en terre graſſe & marécageuſe: on en fait entrer les ſommités dans les ſalades, pourvu qu'elles ſoient tendres, jeunes & d'un bon goût; il convient, en tems froid, aux vieillards & aux perſonnes flegmatiques & mélancoliques; mais comme il échauffe beaucoup, & qu'il met la maſſe du ſang dans une forte agitation, les perſonnes

d'un tempérament chaud & bilieux, doivent s'en abſtenir, ou en uſer modérement. Une bonne pincée d'*eſtragon* infuſée dans un demi-ſetier d'eau, à la maniere du thé, eſt très-bonne pour les foibleſſes d'eſtomac, les indigeſtions, & les envies de vomir.

ESTRASSE, eſpéce de bourre de ſoie, nommée *cardaſſe*.

ESTROPIER, *en terme de jardinage*, c'eſt taillader un arbre, lui ôter des branches qu'il faudroit laiſſer & dont il a beſoin : on dit, ce pêcher eſt tout *eſtropié* ; un jardinier mal habile l'a *tailladé*.

ESTURGEON, ou ETURGEON, poiſſon blanc, cartilagineux, qui a le muſeau pointu, le ventre plat, le dos blenâtre ; il monte dans l'eau douce par l'embouchure des rivieres où il engraiſſe beaucoup, dit-on, & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours reſté dans la mer ; il contient, en toutes ſes parties, beaucoup d'huile & de ſel volatil ; ſa chair eſt d'un goût excellent, nourrit beaucoup, & ſi fort, que quelques médecins prétendent que l'*éturgeon* eſt, à cet égard, parmi les poiſſons, ce qu'eſt le cochon parmi les quadrupedes, parce qu'il contient des ſucs épais & groſſiers qui, s'étant une fois attachés aux parties ſolides, ne s'en ſéparent enſuite, que très-difficilement ; ces mêmes ſucs rendent cette chair difficile à digérer, & propre à produire d'autres mauvais effets ; c'eſt pourquoi ſon uſage eſt préjudiciable aux perſonnes foibles & délicates, aux malades & aux convaleſcens : on n'en permet l'uſage qu'aux jeunes gens forts & robuſtes, qui ont un bon eſtomac, & ſont accoutumés à faire beaucoup d'exercice. La chair de l'*éturgeon* lâche le ventre, parce qu'étant fort graſſe, elle relâche & débilite les fibres de l'eſtomac. L'*éturgeon* eſt fort rare en France : on le ſale dans les lieux où il ſe trouve en abondance, & on le tranſporte en différens endroits : on prétend que le ventre eſt la partie la plus délicate de ce poiſſon ; le mâle eſt meilleur que la femelle, mais quand celle-ci eſt pleine, on la préfere non ſeulement pour ſes œufs, mais pour la bonté de ſa chair.

On mange ce poiſſon rôti ſur le gril, ou accommodé au court-bouillon, il eſt moins gras & moins viſqueux, accommodé de cette derniere façon, & par conſéquent beaucoup plus ſain, car la graiſſe eſt fort peſante ſur l'eſtomac. L'*éturgeon* ſe mange auſſi rôti à la broche, lardé d'anguilles, arroſé de bouillon de purée, moitié vinaigre, ſel, poivre, oignon & un morceau de beurre, il ſe met encore en pâté, lardé d'anguilles ou de lard, il eſt excellent chaud ou froid. L'*éturgeon*, au lieu d'arrête, a un cartilage tendre & aſſez gros, qui s'étend depuis la tête juſqu'à la queue : on leve ce cartilage, & on le fait ſécher au ſoleil pour le manger ; c'eſt un fort bon mets, ainſi que les œufs qu'on ſaupoudre de ſel, puis on les expoſe au ſoleil, où on les laiſſe quelques jours en les remuant pluſieurs fois : on en fait le *caviat*, qui eſt une eſpéce de mets qui ſe prépare comme les boutargues, œufs de poiſſons ſalés qu'on confit avec de l'huile & du vinaigre, & qu'on enferme dans des barils pour les envoyer en divers lieux éloignés de la mer.

ESULE : nom donné à quelques plantes ; il y en a une appellée ordinairement la *petite éſule*, dont la racine eſt plus groſſe

que le doigt, ſouvent plus petite, fibreuſe & ligneuſe, les feuilles ſemblables à celles de la linaire, & ſes fleurs rangées en paraſol & jaunes. La petite *éſule* eſt un bon hydragogue : on la cultive en Languedoc & en Provence ; c'eſt d'où les marchands droguiſtes la font venir.

ETABLAGE, c'eſt le louage d'une étable, il ſe dit auſſi du droit que quelques ſeigneurs levent en quelques lieux pour permettre aux marchands d'expoſer leurs marchandiſes en vente.

ETABLE, lieu à mettre les beſtiaux ; dans les grandes fermes où il y a ſuffiſamment des terres pour mener un labourage à une ou pluſieurs charrues, il y a *étable* à bœufs, *étable* à pourceaux, *étable* à vaches & à brebis, *étable* à chevres, &c. Une *étable* doit être chaude en hyver, un peu aërée en été, les beſtiaux s'en portent mieux. Une *étable* doit être bien conſtruite, il ne faut pas qu'elle ſoit trop enfoncée en terre, l'eau n'y doit pas entrer, ni y ſéjourner : on lui donne de la pente pour laiſſer écouler les eaux : on n'y regarde pas de ſi près pour une *étable* à cochons ; celle des chévres doit avoir un plancher élevé, parce que l'humidité eſt contraire à ces animaux, dans les tems mauvais, on ne fait point ſortir les beſtiaux de l'*étable*.... Dans les pays de montagnes les beſtiaux ſont *établés* huit mois de l'année.... On nomme *étableries* pluſieurs *étables* en un même corps de logis.

ETABLI, ou ETABLIE : les éperonniers, fondeurs, taillandiers, maréchaux, ferruriers, menuiſiers, plombiers, &c. ont des *établis* pour diſpoſer, préparer leurs ouvrages, les travailler & les achever.... Les ferruriers & tous les ouvriers en fer ont un *établi* appliqué au-deſſous de l'ouverture de leur boutique qui donne ſur la rue, auquel ils attachent leurs grands & moyens étaux, & ſur quoi ſe placent les taſſeaux, & les bigornes qu'on appelle *taſſeaux* & *bigornes d'établi*, à cauſe de leur petiteſſe..... Les menuiſiers ont leur *établi*, au milieu de leurs boutiques. S'il y en a pluſieurs, on les place de façon que chaque compagnon qui travaille puiſſe facilement tourner autour de celui où eſt ſon ouvrage ; le deſſus de cet *établi* eſt de bois de chêne, d'un demi pied, au moins, d'épaiſſeur ſur ſept à huit pieds de longueur, & dix-huit à vingt pouces de largeur, monté ſur quatre forts pieds, auſſi de bois, joints par quatre traverſes emmortoiſées. Par deſſous eſt attachée une planche en longueur, ſur laquelle le compagnon place divers gros outils, dont il a le plus ſouvent beſoin, comme maillet, valet, verloppe, guillaume, &c. Le *crochet* eſt à un des bouts de l'*établi* ; c'eſt un inſtrument de fer, dentelé, enchaſſé dans un morceau de bois carré qui ſe hauſſe & ſe baiſſe en travers d'une entaille percée dans toute l'épaiſſeur de cette table ; ce crochet retient le bois qu'on appuye contre, pour le dreſſer, raboter, &c. Pluſieurs trous de diſtance en diſtance, ſur l'*établi*, ſervent à mettre la queue des valets, & un outil de fer, dont le bec affermit l'ouvrage, d'autres trous, eſpacés le long des pieds, reçoivent les mêmes valets pour ſoutenir les planches dont on veut pouſſer les languettes & les rainures, ou faire les joints ; afin d'affermir ces planches, on en appuie un bout contre un taſſeau armé de pointes qui eſt au pied de l'*établi*. Une tringle de bois attachée à côté de l'*établi*, ſur

deux petits taſſeaux qui y laiſſent une ouverture d'un pouce, ſert à ficher le fermoir, les ciſeaux, les becs d'âne, la rape, le compas, & autres outils qui débarraſſent l'*établi* ſur lequel on travaille..... Les *chauderonniers* ont un *établi* ſur le devant de leur boutique, pareil à celui de la plûpart des ouvriers qui y travaillent ſur la rue. Outre cet *établi*, commun à tant d'artiſans, ils en ont un autre qui leur eſt particulier. Voyez *Tour des chauderonniers*..... Ce que les *vanniers* nomment *établi* eſt une grande table ſans pieds, poſée à terre dans les atteliers ou les caves où ils travaillent aſſis quelquefois, comme les tailleurs, ils ont leur ouvrage devant eux, quelquefois aſſis à plat, ils tiennent leur ouvrage entre leurs jambes entr'ouvertes, quelquefois encore ils ſont à demi-couchés ſur l'*établi*, lorſqu'ils travaillent; la différente ſituation des *vanniers* dépend des différens ouvrages qu'ils travaillent.... Les *chandeliers* ont pour *établi* (ſi l'on peut l'appeller *établi*) une eſpece de grande cage à deux étages, longue de douze pieds ſur deux de large, & ſix de haut, conſtruite de bois de charpente, avec des traverſes au milieu; au bas eſt une grande auge de la longueur & de la largeur de l'*établi*, dont les bords ont trois à quatre pouces de hauteur, on les nomme *égouttoir*. Toutes les brochées de chandelles communes, après chaque couche de ſuif qu'elles ont reçue dans l'abîme, poſent ſur cet *établi* pour s'eſſuyer; après les trois premieres on les met au rang d'en bas, préciſement ſur l'égouttoir, & on met au rang d'en-haut celles à qui l'on a donné la derniere trempe..... Les *tailleurs d'habits* ont une longue & large table montée ſur des treteaux, ſur laquelle ils coupent leurs étoffes, & enſuite ils ſe placent deſſus les jambes croiſées pour aſſembler, coudre & achever leurs ouvrages. Le *maître tailleur* a ordinairement un *etabli* particulier pour couper les habits, & un autre pour les compagnons à qui il diſtribue l'ouvrage, placés en rond autour d'un grand chandelier, au pied duquel ſont des caſes où chacun a ſa pelotte d'aiguille, ſon fil, ſa ſoie, ſon poil de chévre, ſa boule de cire à cirer le fil, &c.... L'*établi* des bourreliers & ſelliers eſt le deſſus d'une table de quatre pieds de long, ſur dix-huit pouces de large, quatre à cinq d'épais, mobile, qui couvre un grand bahut de bois où ils jettent toutes leurs rognures de cuir; c'eſt ſur cet *établi* qu'ils débitent le cuir avec le couteau à pied pour le donner à travailler à leurs compagnons. Cet *établi* eſt placé tous les matins devant la boutique; tous les ſoirs on le retire.... Ne pouvant entrer dans le détail des *établis* de tous les différens ouvriers, ce qui nous meneroit trop loin, finiſſons par celui des *plombiers* qui eſt une forte table, ſoutenue de treteaux de diſtance en diſtance; il y a à un des bouts un moulinet, avec une ſangle autour, garnie d'un crochet de fer; c'eſt avec le *moulinet* & la *ſangle* qu'on tire, quand la fonte eſt faite, des moules, le boulon; cet *établi* ſur lequel on fond les tuyaux ſans ſoudure, eſt placé près de la poële de fonte ou du fourneau, où le plomb eſt mis en fuſion.

ETABLIR & ETABLISSEMENT ont différentes ſignifications dans le commerce. *Etablir* un commerce entre d'autres nations, c'eſt convenir des conditions ſur leſquelles on veut négocier, & des marchandiſes qu'on veut donner en

échange. *Etablir* une manufacture, c'eſt, après avoir obtenu des lettres patentes, aſſembler des ouvriers & des matieres, faire conſtruire des machines, ou des métiers convenables aux ouvrages qu'on veut entreprendre, & c'eſt enfin faire travailler les fabriquans aux choſes pour leſquelles on a obtenu le privilége..... *Etablir* un métier, c'eſt le mettre en état pour que les ouvriers y travaillent..... *Etablir* un comptoir, une factorie, une loge, c'eſt placer un commis ou un marchand, avec des marchandiſes, dans un lieu propre à en faire le négoce; cela s'entend particuliérement des *établiſſemens* que font les compagnies de commerce dans les Indes orientales & ailleurs.... *Etablir* ſe dit encore des fonds qu'un pere donne à ſon fils pour commencer ſon commerce.. Enfin *établir* une caiſſe, c'eſt faire les fonds pour les payemens ou les prêts qui doivent ſe faire.

ETAGE, *en terme de jardinage* : les jardiniers habiles ne laiſſent pas monter trop vîte leurs arbres, tant les nains que les eſpaliers, mais peu-à-peu chaque année, & ils appellent cela *monter par étage* : on dit auſſi qu'il faut qu'un arbre ait un ſeul *étage* de bonnes racines ſortant tout autour du pied, de maniere qu'il n'y en ait point de beaucoup plus hautes, ni de beaucoup plus baſſes les unes que les autres.

ETAIM : nom que l'on donne à une ſorte de longue laine paſſée par un peigne ou grande carde, dont les dents ſont longues, fortes, droites & pointues par le bout. Quand cette laine a été filée & bien torſe, on lui donne le nom de fil d'*étaim*; c'eſt de ce fil dont on forme les chaînes des tapiſſeries de haute & baſſe liſſe, & de pluſieurs ſortes d'étoffes; les ſerges à deux *étaims* ſont celles dont la chaîne & la trême ſont entiérement de fil..... *Serges à un étaim*, ou *ſerges ſur étaim*, ſont celles dont la chaîne ſeule eſt de fil d'*étaim*; les ſerges à deux *étaims* ſont plus raſes & plus fines que les autres. Le fil d'*étaim* ſert encore à faire des bas & autres ouvrages de bonneteries au métier, au tricot ou à l'aiguille : on appelle les bas faits de cette façon, des *bas d'eſtame*.

ETAIN; c'eſt un des ſix métaux primitifs : les chymiſtes nous aſſurent que ſes parties élémentaires ſont le ſoufre, la terre & le ſel, & ils ajoûtent qu'il a des pores beaucoup plus grands que ceux de l'argent. L'*étaim* a ſes propres mines, quoiqu'il s'en trouve dans les mines d'argent & de plomb; le travail des mines d'*étain* eſt très-rude, tant à cauſe de la profondeur extraordinaire, juſqu'où les filons ont coutume de s'étendre, que de la roche au travers de laquelle il faut ſouvent ſe faire paſſage pour les ſuivre, & qui eſt ſi dure qu'un ouvrier en peut à peine rompre un pied en huit jours; la terre molle & tremblante qui ſe trouve auſſi dans les mines d'*étain* n'eſt guères plus commode. Quand on a coupé la pierre d'où ſe tire l'*étain*, & qu'elle a été tirée & portée en haut, elle y eſt d'abord concaſſée avec des maillets de fer, enſuite elle eſt miſe au moulin pour la rendre encore plus menue, puis on la ſéche ſur le feu dans des bouilloirs de fer; au ſortir de ces bouilloirs, elle eſt réduite en poudre très-fine; enfin on la lave à l'eau pour en ſéparer la terre; la mine en cet état eſt ce qu'on appelle *étain noir*. Pour le convertir en *étain blanc*, il faut qu'il paſſe par la ſonderie où il ſe liquifie, & quand il a

reçu toutes ſes façons, & qu'il eſt refroidi, on le forge; c'eſt la derniere main qu'il reçoit des étamiers dans les atteliers des mines. La province de Cornouailles, en Angleterre, eſt reputée pour ſon excellent *étain*; il en vient en lingots, en ſaumons & en lames. Il ſe tire des Indes Eſpagnoles une ſorte d'*étain* qui vient en ſaumons fort plats, du poids de cent vingt à cent trente livres; il en vient auſſi de Siam par maſſes. L'*étain* d'Allemagne (c'eſt le moins bon) ſe tire de Hambourg, par la voie de Hollande; à Paris, les marchands merciers & épiciers font en gros le négoce de l'*étain*; c'eſt d'eux que l'achetent les potiers d'*étain*, les miroitiers, & les autres artiſans qui en emploient le plus.

L'*étain en feuille* eſt de l'*étain neuf* très-doux qu'on a battu au marteau ſur une pierre de marbre bien unie; les miroitiers l'appliquent derriere les glaces des miroirs par le moyen du vif-argent, qui a la faculté de le faire attacher à la glace..... Il vient de Hollande un *étain battu*, dont les feuilles ſont très-minces & très-déliées, roulées en cornet, toutes blanches, ou miſes en couleur d'un côté; celles qu'on leur donne le plus communément ſont le noir, le rouge, le jaune & l'aurore, c'eſt un vernis appliqué ſur l'*étain*. Les marchands épiciers-ciriers appellent ces feuilles de l'*appau*. Ils en mettent ſur les torches & autres ouvrages de cire qu'ils veulent enjoliver & orner. Les peintres font entrer ces feuilles d'*étain* colorées dans les armoiries, les cartouches qu'ils font pour les fêtes publiques, ou les pompes funébres. L'*étain en treillis* ſont de grands ronds d'*étain à claire-voie* que l'on voit pendus aux boutiques de potiers d'*étain*, & qui leur ſervent de montre & d'étalage; cette eſpéce d'*étain* ſe vend aux miroitiers, vitriers, ferblantiers, plombiers, facteurs d'orgues, éperonniers, chauderonniers, & à tous les ouvriers qui emploient ce métal dans leurs ouvrages.... L'*étain d'antimoine*, c'eſt de l'*étain neuf* allié de régule d'antimoine, d'*étain* de glace, de cuivre rouge pour le rendre plus blanc, plus clair, plus dur, & lui donner le ſon d'argent. Cet alliage ſe fait en mettant, ſur cent livres d'*étain*, huit livres quatre onces de régule d'antimoine, une livre quatre onces d'*étain* de glace, & quatre à cinq livres de cuivre rouge plus ou moins, ſuivant que l'*étain* eſt plus ou moins doux.... L'*étain planné*, c'eſt l'*étain* neuf d'Angleterre, allié de trois livres par cent de cuivre rouge & d'une livre quatre onces d'*étain* de glace: on le nomme *étain planné*, parce qu'il eſt travaillé au marteau ſur une platine de cuivre, placée ſur une enclume, avec un ou deux cuirs de caſtor entre l'enclume & la platine: il n'y a que la vaiſſelle plate que l'on planne à la platine.... *Etain ſonnant*, c'eſt du *vieil étain planné*, pluſieurs fois refondu, inférieur à l'*étain planné*, quoique plus ſonnant.... *Etain commun*, c'eſt de l'*étain neuf* allié de ſix livres de cuivre jaune ou laiton, & de quinze livres de plomb ſur cent...., Les potiers d'*étain* vendent une ſorte de *bas étain*, moitié plomb, moitié *étain neuf* qu'ils appellent *claire ſoudure*; cette eſpéce d'*étain* eſt la moindre de toutes, on ne l'emploie qu'aux moules pour la fabrique de la chandelle, à quoi il eſt très-propre.... L'*étain en rature* eſt un *étain neuf* ſans alliage que les potiers d'*étain* ont

mis en petites bandes très-minces, larges d'environ deux lignes par le moyen d'un tour & d'un instrument tranchant. Les teinturiers se servent de cet *étain en rature* pour leurs teintures, étant plus facile à dissoudre dans l'eau-forte, quand il est ainsi raturé, que s'il étoit en de plus gros morceaux.

La *potée d'étain* est de l'*étain* calciné, dont les armuriers, fourbisseurs, couteliers, faiseurs de miroirs se servent pour donner le dernier poli à leurs ouvrages. Les marbriers en emploient aussi à polir leurs marbres. La *potée d'étain*, plusieurs fois calcinée, devient d'un très-grand blanc. Les fayanciers en emploient beaucoup à faire ce bel émail blanc, ou espéce de vernis ineffaçable que l'on voit sur toute la superficie de la fayance. Voyez *Potiers d'étain*.

ETALAGE, marchandise que l'on étale sur le devant d'une boutique, ou que l'on attache aux tapis qui sont aux coins des portes des maisons où il y a des magasins..... *Etalage* signifie aussi une table étroite attachée à des couplets sur le devant des boutiques, qu'on abbat le matin pour y faire l'*étalage* des marchandises. Ces *étalages* ne doivent avancer, dans la rue, que de six pouces, suivant les ordonnances de police..... Le droit d'*étalage* est un droit ordinairement dans les foires & marchés publics, qui appartient au seigneur.

ETALIER : les lapidaires, dans leurs premiers statuts, se nommoient *étaliers* & *pierriers* de pierres naturelles : aujourd'hui il n'y a que les garçons bouchers qui vendent & font les pesées de la viande qu'on appelle *étaliers-bouchers*.

ETALON, ou ETELON, cheval entier qui sert à couvrir les jumens poulinieres, & qu'on enferme dans un haras pour en avoir de la race : on doit laisser aller l'*étalon* aux cavales, & ne les point faire couvrir en main, c'est-à-dire, les tenant par le licol. Les meilleurs *étalons* sont les chevaux d'Espagne, tant pour l'ordinaire que pour le plaisir, si ce n'est pour le tirage qu'il faut choisir un *étalon* plus fort, plus gros de membres, & plus chargé de chair. Voyez *Cheval*.

ETALON, ou *mesure seigneuriale*, est le modele sur lequel les mesures publiques doivent être faites, afin que l'égalité soit observée ; ces mesures publiques se marquent d'un fer chaud, ou d'un coin qui y fait une empreinte des armes du haut-justicier : ce droit qu'ont les seigneurs hauts-justiciers de tenir & bailler *étalons* mesures dans détroit, est une suite de l'ancienne usurpation faite par les comtes qui se sont arrogés plusieurs droits qui ne devroient appartenir qu'au roi seul.

Pour connoître si les marchands n'abusent point des mesures, ou n'en emploient point de fausses, les procureurs fiscaux des hauts-justiciers, assistés des sergens de la juridiction, font leurs visites à certains jours de l'année, & s'ils trouvent que les mesures, dont se servent les marchands, ne soient pas conformes à l'*étalon & modele*, ou qu'elles soient rognées à dessein ou diminuées par un long usage, il les ajournent devant le juge qui les condamne à une amende arbitraire, selon les circonstances.

Les charpentiers appellent *étalon*, ou *ételon*, de petits ais qui posent à terre pour y tracer la maîtresse forme d'un bâtiment ; c'est aussi une cheville qui lie deux bois enchassés dans des mortoises...

En termes d'eaux & forêts, *étalon* eſt un chêne ou autre arbre de l'âge du bois que l'on a réſervé à la derniere coupe, & que l'on a laiſſé debout pour devenir long & haut.

ETAMER, c'eſt enduire quelque choſe avec de l'étain fondu ou réduit en feuilles très-minces. On *étame* les glaces de miroir avec des tables d'étain battu de toute la grandeur de la glace, qui s'y appliquent & attachent par le moyen du vif-argent..... Les chauderonniers *étament* les marmites, caſſeroles & autres uſtenſiles de cuiſine, avec de l'étain fondu..... Les ſerrures, les éperons, les mords, &c. *s'étament*, par le moyen du feu, avec l'étain en feuille..... Les plombiers appellent *étamer* le plomb qu'ils blanchiſſent ou qu'ils couvrent de feuilles d'étain, & ils nomment *fourneau à étamer* une eſpece de large foyer de brique, ſur lequel ils allument un feu de braiſe au-deſſous des ouvrages qu'ils veulent blanchir..... Les maîtres clontiers de la ville & fauxbourgs de Paris prennent la qualité d'*étameurs*, & ſont nommés dans leurs lettres-patentes & ſtatuts, *maîtres cloutiers-lormiers-étameurs*.

ETAMINE, chez les botaniſtes & les fleuriſtes, ſe dit de ces petites parties qui ſont dans les tulipes, les lys & autres fleurs autour de la graine, ſuſpendues ſur des petits filets. *Liger* penſe que ces parties des fleurs ont été appellées *étamines* par la reſſemblance qu'on a vu qu'il y avoit entre la couleur de ſes parties, & celle qu'on remarque ſur les étoffes qu'on nomme *étamines*. *Tournefort* regardoit les *étamines* comme les canaux excrétoires qui déchargeoient l'embryon naiſſant des ſucs inutiles, & il croyoit que ces excrémens de la nourriture du fruit formoient la pouſſiere qu'on remarquoit dans ces *étamines*. M. *Geoffroy* le cadet, en expliquant la génération des plantes, prétend que cette pouſſiere en tombant ſur le *piſtil* communique, par ce canal ou tuyau, la fécondité à la graine ou au fruit que ce piſtil renferme : Sur ce pied-là, ajoute M. *Geoffroy*, on peut dire qu'une même fleur auroit les deux ſexes qui concouroient enſemble à la génération, que les *étamines* ſeroient la partie maſculine de la fleur, que la *pouſſiere*, qui eſt toujours d'une nature huileuſe & gluante, repondroit à la liqueur ſéminale, & que le *piſtil* ſeroit la partie féminine qui conduiroit aux embryons ce que cette *pouſſiere* fourniroit d'utile pour les féconder. Voyez les *Mémoires de l'académie des ſciences* de 1711, pag. 210.

ETAMINE, petite étoffe très-légere, non croiſée, compoſée d'une chaîne & d'une trême, fabriquée avec la navette, ſur un métier à deux marches, ainſi que les camelots & la toile. On fait des *étamines* toutes de ſoie, tant en chaîne qu'en trême : des *étamines* dont la trême eſt de laine, & la chaîne de ſoie : des *étamines* dont la chaîne eſt moitié ſoie & moitié laine, & la trême toute de laine : des *étamines* entiérement de laine, tant en chaîne qu'en trême.

Les *étamines* toutes de ſoie ſont des eſpéces de crêpes liſſes dont la ſoie n'eſt pas tout-à-fait ſi torſe que les crêpes liſſes ordinaires ; les femmes s'en ſervent à faire des écharpes & des coëffes de deuil : on les fabrique à Lyon & à Avignon ; elles ont de largeur cinq, huit, ou demi-aune demi quart,

& demi aune juſte, chaque piéce a quatre-vingt à quatre-vingt-deux aunes de longueur, meſure de Paris : ſuivant les ſtatuts des marchands, maîtres, ouvriers en draps d'or, d'argent & de ſoie des villes de Paris, Lyon & Tours, ces ſortes *d'étamines* doivent être de bonne & pure ſoie.

Les *étamines* de laine, ou mêlées de ſoie & de laine, ſe débitent en France, & ſont preſque toutes de la fabrique du royaume : les largeurs & longueurs ſont fixées par divers réglemens & arrêts du conſeil, elles ont demi-aune de large & onze à douze aunes de long... Les *étamines* ont différens noms, ſuivant leurs qualités & les choſes à quoi elles doivent être employées.... Les *étamines à voile* ſont toutes de laine, ordinairement noires, & ſe tirent la plûpart de Reims. Il y en a de trois ſortes, les *plus claires*, nommées *bâtardes*, les *demi-fortes* & *les fortes*, nommées auſſi *burats* ; les religieuſes en emploient beaucoup à faire leurs voiles, d'où leur eſt venu le nom d'*étamine à voile*..... L'*étamine buratée*, brune ou blanche, toute de laine, eſt façonnée de petits carreaux, en maniere de lozanges preſqu'imperceptibles, elle ſe fabrique à Reims & ailleurs... L'*étamine rayée* a des raies de différentes couleurs qui vont en longueur depuis un bout de la piéce juſqu'à l'autre, il ne s'en fait guères qu'à Reims.... Le *crêpon d'Angleterre* eſt une *étamine jaſpée*, fabriquée à Alençon, Amiens & Angers : la trême eſt de laine, la chaîne moitié laine, d'une couleur ſemblable à celle de la trême, & moitié ſoie d'une autre couleur, ce qui en fait la jaſpure... L'*étamine glacée* eſt une *étamine légere & brillante*, dont la trême eſt de laine d'une couleur, & la chaîne de ſoie d'une autre couleur : elle ſe fait à Amiens.... L'*étamine camelotée* eſt celle qui a le grain ſemblable à celui du camelot, il y en a à gros grain & à petit grain : on les teint particuliérement en noir, leur uſage le plus commun eſt pour les habits des gens d'égliſe, elles viennent du Mans, du Lude & de Nogent-le Rotrou... Quantité de petites *étamines* qui ſe fabriquent à Reims & en Auvergne ſont très-claires, tendues & inégales, & ſervent principalement à paſſer ou à blutter la farine, à paſſer des bouillons, du lait, &c. d'où on les a appellées *blutteaux* & *bouillons* : on en fait auſſi des banderolles pour les vaiſſeaux, des ceintures aux matelots, après qu'elles ont été teintes en bleu, en rouge, ou autres couleurs. Ces *blutteaux* ou *bouillons* ont des largeurs différentes, & ne ſont point aſſujetties aux longueurs & largeurs preſcrites par les réglemens généraux des manufactures, ni aux viſites & marques des jurés & gardes... Il ſe fabrique encore à Lyon & à Reims, des *étamines* de ſoie crue qui ſervent à blutter de la farine, à paſſer de l'amydon & à paſſer des liqueurs : celles de Reims ont un tiers & un pouce, de large, celles de Lyon demi-aune demi quart... Les *étamines des Indes* qui viennent par les vaiſſeaux de la compagnie ſont des étoffes de ſoie de deux aunes & demie de longueur ſur ſeize de largeur.

ÉTAMPÉ, broquette *étampée* ; c'eſt une broquette à tête emboutie, c'eſt la plus forte de toutes les broquettes que font les cloutiers : il y en a de deux ſortes, l'une de deux livres au millier, l'autre de deux livres & demie juſqu'à trois

ETAMPER, parmi les chapelliers ſignifie paſſer à plat ſur le bord d'un chapeau une ſorte d'outil appellé *la piéce*, afin d'en ôter les plis, & en même tems l'égoutter & en faire ſortir ce qui pourroit encore y être reſté d'eau. On *étampe* le chapeau ſur la fouloire, dans le tems qu'il vient d'être dreſſé & enformé. . . *Etamper*, parmi les maréchaux ferrans, c'eſt percer, avec le poinçon, les fers des chevaux... *Etamper* ſe dit auſſi chez les faiſeurs de tapiſſerie de cuir doré, du relief qu'ils donnent, avec des fers chauds diverſement gravés, aux feuillages & figures qu'ils font ſur leurs cuirs.

ETAMURE, ſe dit de l'étain dont les chauderonniers ſe ſervent pour étamer les divers uſtenſiles de cuivre qui ſe fabriquent pour la cuiſine.

ETANG, réſervoir d'eau douce dans un lieu bas, formé par une digue & chauſſée pour nourrir du poiſſon : tout propriétaire peut conſtruire un *étang* dans ſa terre, pourvu qu'il ne prétende pas y conduire les eaux pluviales, ou celles des rivieres qui appartiennent aux ſeigneurs dans leurs terres, à moins que ce ne ſoit de leur conſentement.

La meilleure aſſiette d'un *étang* eſt celle qui de ſa nature, eſt large, ſpatieuſe, enfoncée d'un côté, relevée de l'autre. Les *étangs* les mieux ſitués ſont ceux qui ſe trouvent au bas des vallons : celui où l'on veut nourrir quantité de poiſſon doit être profond de huit à dix pieds d'eau, ou de quatre au moins. Aux deux bouts de la chauſſée d'un *étang*, ordinairement faite de maçonnerie, pour être hors d'atteinte de la violence des eaux, il y a deux ouvertures grillées pour faciliter l'écoulement ordinaire des eaux, & empêcher en même tems que le poiſſon ne ſorte de l'*étang* par ces endroits. La bonde eſt à l'endroit le plus bas de la chauſſée pour mettre plus aiſément l'*étang* à ſec, quand on le veut pêcher, & au-devant de cette bonde, il doit y avoir une grille percée à petits trous pour empêcher, dans ce grand écoulement, que le poiſſon ne ſe perde.

Le principal entretient de l'*étang* conſiſte à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal-à-propos, choſe eſſentielle à la vie du poiſſon : un pere de famille doit, de tems en tems, viſiter la chauſſée de ſon *étang*, examiner l'écluſe, la bonde, les grilles, &, s'il y manque quelque choſe, mettre les ouvriers ſur le champ. La tanche, l'anguille, la carpe, le barbeau, le lanceron, &c. ſe plaiſent dans les *étangs* où la terre eſt fangeuſe & limonneuſe ; la loche, le brochet, la perche, le gardon & la carpe auſſi aiment les fonds de ſable ou d'arene : la vandoiſe, le mûnier, le cheveneau, le goujon, le veron & la menuiſe, tous poiſſons blancs ſont appellés le *fretin de l'étang*, & la grenouille & l'écreviſſe l'excrément : on ne doit mettre de brochet dans les *étangs*, que deux ans après que l'*étang* a été peuplé des poiſſons ſuſdits, pour qu'ils aient eu le tems de ſe fortifier, de ſe mettre hors de danger d'être dévorés par leur ennemi, & de s'être multipliés, c'eſt au mois de Mai qu'on empoiſſonne les *étangs*. L'*empoiſſonnement* ſe nomme *alvin* en Bourgogne : on jette environ un millier d'*alvin* par chaque arpent, ainſi c'eſt autant de milliers d'*alvin* que l'*étang* contient d'arpens. On pêche les *étangs* tous les cinq ans, & pas plutôt, ſi l'on veut avoir de beau poiſſon & bien nourri. La ſaiſon la plus propre eſt le

mois de Mars: on ne fait que lever la bonde, l'eau s'écoule, & le poiſſon à qui l'eau manque, ſe met en monceau, & avec des corbeilles ou autres uſtenſiles on le prend.

ETANGUES, grandes tenailles dont on ſe ſert dans les hôtels des monnoies.

ETANT, *en terme de eaux & forêts*, ſe dit du bois qui eſt en vie, debout, ſur pied & ſur racine: on dit, Il y a dans ce bois tant d'arbres *en bois morts*, & tant *en étant*. L'ordonnance défend de faire des ventes d'arbres en *étant*, avec les chablis.

ETAPE, eſt un lieu public deſtiné pour y tranſporter & pour y expoſer certaines marchandiſes en vente: ces lieux où les marchandiſes ſont expoſées pour être vendues à deniers comptans, ſont conſidérés comme privilégiés, c'eſt pourquoi ceux qui les achetent, ſans en payer le prix convenu, ſont contraignables par corps. Voyez le *Dictionnaire de Savary* ſur quelques villes de grand commerce où arrivent, ſe ramaſſent & ſe vendent certaines marchandiſes étrangéres. On appelle ces villes, *villes d'étape*; telles ſont Amſterdam, Middelbourg, Dantzic, & les autres.

ETAT, terme dans le commerce qui a pluſieurs ſignifications. 1°. C'eſt un compte, un mémoire ſuccinct qui ſert à compter avec quelqu'un, ou à faire le recouvrement de quelques dettes 2°. C'eſt un mémoire exact de tous ſes effets, biens meubles, immeubles, argent comptant, pierreries, marchandiſes, lettres & billets de change, promeſſes & obligations, contrats, dettes actives & paſſives qu'un négociant, qui fait faillite, eſt obligé de fournir à ſes créanciers. 3°. C'eſt l'inventaire circonſtancié & en détail que les directeurs des créanciers dreſſent de tous les biens & dettes d'un failli, & qu'ils retirent de ſes regiſtres & papiers; c'eſt ce qu'on nomme *bilan*. 4°. C'eſt la connoiſſance qu'une caution doit donner par écrit de ſes facultés, afin de recevoir ſon cautionnement en juſtice... On appelle un *bref d'état de compte*, un compte qui n'eſt pas dreſſé dans toutes les formes, mais qui contient ſeulement un extrait de la recette & dépenſe faites par le comptable.

ETATS: on nomme ainſi, dans les ſtatuts des maîtres ſavetiers, ces boutiques mobiles, faites de bois, où ils travaillent & étalent au coin des rues de Paris: on les nomme auſſi *ouvroirs* & *étaux*.

ETAU, ſe dit des lieux & places où les marchands bouchers étalent leurs viandes dans les boucheries publiques; la ſituation & le nombre d'*étaux*, à Paris, ſont réglés par des réglemens de police: on ne peut rien innover ſur cela, ſans un ordre exprès du magiſtrat, qui ne l'accorde qu'en très-grande connoiſſance de cauſe: quand un boucher a joui d'un *étau*, à titre de locataire, il ne peut plus en être expulſé par le propriétaire même, après l'expiration du bail, pourvu qu'il paye exactement les loyers; ce privilége des bouchers de Paris eſt fondé ſur une ordonnance de Charles IX, du 25 Mars 1567, confirmée par celle de Henri III, du mois de Nombre 1577, & par une déclaration de Louis XV, du 13 Mars 1719... On appelle *étau* ces petites boutiques, ſoit fixes, ſoit portatives, où les marchands de marée & autres menues denrées font leur négoce dans les halles... On nomme auſſi *étau* ces étalages ou ouvroirs des ſavetiers & ravau-

deuſes établis au coin des rues.

ETAU, eſt encore une machine, ou outil tout de fer qui ſert aux ferruriers, & à tous les autres ouvriers qui travaillent ſur les métaux pour ſerrer & tenir les pièces lorſqu'ils les veulent limer, polir, river, &c. il y a des grands & de petits *étaux*. Les petits ſervent à tenir les petites piéces qu'on veut limer, arrondir ou polir, qui ſont trop foibles pour ſoutenir le mord des gros *étaux*; on les appelle *tenailles à la main*. Les grands *étaux* ſe font par les maîtres ſerruriers, ou par quelques maîtres taillandiers; les petits viennent du pays de Forez, & ils ſont partie du négoce des quinquailliers.... Les ouvriers en marqueterie ont des *étaux* de bois.

ETAVILLON, *en terme de gantier*, eſt un morceau de cuir coupé & diſpoſé pour en faire un gant. *Doler les étavillons*, c'eſt les parer, les amincer avec le couteau à doler, ce qui ſe fait avant que d'en tailler les doigts.

ETÉ; c'eſt une des quatre ſaiſons de l'année; il commence le jour même que le ſoleil paroit ſous le premier degré du *cancer*, environ le 21 Juin, & il dure tout le tems que le ſoleil paroît ſous les ſignes du *cancer*, du *lion* & de la *vierge*, c'eſt-à-dire, trois mois.

L'*Eté* eſt la plus chaude ſaiſon de l'année où l'on moiſſonne; celle qui produit les fruits à noyau, les melons, &c. & que, pour ſon abondance & l'ordre des fruits qui ſe ſuccedent les uns aux autres, *la Quintinie* nomme une eſpece de république annuelle & paſſagere.

ETEINDRE *de la chaux*, en maçonnerie, c'eſt la délayer avec de l'eau pour la conſerver juſqu'à ce qu'on l'emploie: on dit, *éteindre le fer*, quand on lui donne une trempe qui lui acquiert de la dureté, ou quand, après l'avoir fait rougir dans le feu, on le plonge dans l'eau froide pour lui faire perdre ſa chaleur.

ETELIN, ou ETERLIN, petit poids en uſage dans les monnoies & chez les marchands orfévres; c'eſt la vingtieme partie d'une once, il contient vingt-huit grains, quatre cinquiemes de grain; il faut vingt *ételins* pour l'once, & cent ſoixante pour le marc.

ETENDART, chez les fleuriſtes, ſe dit de certaines fleurs qu'on appelle *iris*; il ſignifie les trois feuilles ſuperieures qui s'élevent au-deſſus des autres: on les appelle auſſi les *voiles*: on les nomme *étendarts*, parce que les feuilles reſſemblent à des petits *étendarts*... Les fleuriſtes donnent le nom d'*étendart royal* à un œillet cramoiſi, blanc, bien tranché & à gros panaches détachés; ſa fleur eſt hâtive, ſon feuillage d'un beau verd; ſa plante eſt forte, & il ne creve pas en lui laiſſant cinq boutons, dit *Morin*.

ETENDOIR; c'eſt, dans les papeteries, l'endroit où l'on met le papier ſécher ſur les cordes, & diſpoſé de façon que l'air s'y peut communiquer plus ou moins, ſuivant qu'on le juge à propos, ce qui ſe fait par des ouvertures faites exprès que l'on ferme & que l'on ouvre par des couliſſes.... Les chamoiſeurs appellent *étendoir* l'endroit où ſont les cordes ſur leſquelles ils *étendent* leurs peaux pour les faire eſſorer & ſécher.... Les Imprimeurs & libraires donnent le nom d'*étendoir* à un bâton de quatre à cinq pieds de long, au haut duquel eſt une eſpece de planchette ſur la quelle ils portent ſur la corde les feuilles de livres & eſtampes, afin qu'elles ſéchent

ETERNELLE, plante qui produit des fleurs jaunes, en forme de bouquet, dont les feuilles & la tige ſont d'une certaine couleur verte & blanchâtre : au haut des tiges viennent des petites fleurs ramaſſées en bouquets jaunes de paille; quoique coupées ſur le pied, ces fleurs conſervent long-tems leur couleur, c'eſt pour cela que la plante eſt nommée *éternelle*; elle n'a beſoin que d'une culture commune & ordinaire.

ETERNUEMENT, action cauſée par le mouvement convulſif du diaphragme qui ſert à faire ſortir ce qui peut être contenu dans les poumons, la trachée-artere & dans le nez. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

ETETER, ſe dit des arbres : on *étête* les ſaules, marſeaux, peupliers & autres bois blancs, & il eſt défendu d'*ététer* les grands arbres des forêts.

ETEULE, *en terme d'agriculture*, eſt la partie du tuyau de bled, compriſe entre deux de ſes nœuds; l'épi de bled naît au bout de la troiſieme ou quatrieme *éteule*; le chaume qui reſte ſur la terre, après que le bled eſt coupé, s'appelle auſſi *éteule*: dans quelques pays, on lui donne le nom d'*étrouble* & d'*étruble.*

ETHISIE, maladie qui conſume & deſſéche toute l'habitude du corps. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

ETIOLER, *en jardinage*, ſe dit, avec le pronom perſonnel, des plantes qui, pour être trop ſerrées dans leur planche, montent plus haut qu'elles ne doivent, & deviennent foibles & menues, au lieu d'être groſſes & fortes; & l'on dit, *Ces plantes s'étiolent*, ou *ſont étiolées*. . . . *Etioler*, s'entend auſſi des branches placées au milieu des arbres, trop ſerrées & trop confuſes. *La Quintinie* dit : *Ces branches commencent à s'étioler; il faut prendre garde que ces branches s'étiolent.*

ETIQUETTE : dans le commerce d'argent que font les banquiers & les caiſſiers; ils mettent des *étiquettes* ſur les ſacs d'eſpéces qui en marquent le poids & la ſomme. . . . . Les marchands d'étoffes attachent aux paquets de marchandiſes une *étiquette* qui contient le numero, ou marque du marchand.

On donne auſſi le nom d'*étiquette* à un grand filet quarré, propre à prendre du poiſſon. Voyez *Filet.*

ETIRE, inſtrument dont ſe ſervent les corroyeurs, ou pour étendre les cuirs, ou pour en abattre le grain du côté de la fleur, ou pour les décraſſer : il y a deux ſortes d'*étire*, celui de fer pour les cuirs noirs, celui de cuivre pour ceux de couleur, de peur de les tacher. L'*étire* eſt un morceau de fer ou de cuivre plat de l'épaiſſeur de cinq ou ſix lignes, & de la largeur de cinq ou ſix pouces, plus large par en bas que par en haut; la partie la plus étroite forme une eſpéce de poignée par où l'ouvrier la prend pour s'en ſervir. . . . On dit *étirer les métaux*, quand on les bat ſur l'enclume, ſoit à chaud, ſoit à froid, pour les allonger & les étendre.

ETOFFE; c'eſt, en général, toutes ſortes d'ouvrages, ou tiſſus d'or, d'argent, de ſoie, de fleuret, de laine, de poil, de coton, de fil, & autres matieres qui ſe fabriquent ſur le métier, comme, entr'autres draps d'or & d'argent, mêlés de ſoie, velours, brocards, moires, ſatins, taffetas, draps, ſerges, ratines, barracans, étamines, camelots, ſutaines, droguets, &c. qui ſe trouvent tous

expliqués dans ce Dictionnaire à leurs articles particuliers.

Les *étoffes* des manufactures de France, suivant les réglemens, sont distribués en deux classes; dans la premiere sont comprises les *étoffes* où entrent l'or, l'argent & la soie: dans la seconde toutes celles qui ne sont que de laine, de poil, de coton & de fil: les longueurs & largeurs de toutes les *étoffes* de l'une & de l'autre classe sont spécifiées par les réglemens.

On appelle *petites étoffes de laine*, celles qui sont étroites, légeres, & de peu de valeur, comme les *cadis* des Sevennes & du Gevaudan, les *étamines* d'Auvergne, les *camelotins* de Flandres qui n'ont pas une demi-aune, mesure de Paris.

Les *étoffes des Indes*, de la *Chine* & *du Levant*, sont les unes de pure soie, comme le moires, les satins, les gazes, les taffetas, les brocards, les serges de soie, les velours, les damas, les gros de Tours, les crêpons; il y en a qui sont mêlées d'or & d'argent fin, d'autres d'or & d'argent faux, ou faites de simple papier doré & argenté, les autres dont les façons & les desseins ne sont que peints, dont le fond est de satin ou de taffetas; les unes sont d'écorce d'arbres, ou mêlée avec l'écorce de coton ou de soie; il y en a, parmi ces *étoffes*, qui sont toutes de coton, de fil ou de laine; celles-ci sont des étamines.

On met encore au nombre des *étoffes* des Indes, les broderies de chaînettes ou à soie passée, faites sur des satins, les basins, les mousselines, les toiles de coton, les fichus, les couvertures, courtepointes, écharpes, toilettes, serviettes de soie à café & mouchoirs de soie de différentes sortes.

Les *chapeliers* appellent *étoffes* les matieres qui entrent dans la composition des chapeaux, comme les poils de castor, de lapin, de liévre, de chameau, d'Autruche, & les laines de Vigogne, d'agnelins, de moutons & de brebis; il leur est defendu, par leurs statuts, d'emploier des *étoffes* défectueuses dans la fabrique de leurs chapeaux.

Les *brodeurs* donnent le nom d'*étoffes* aux soies retorses qui sont entortillées sur la broche avec laquelle ils travaillent.

Les *fondeurs* appellent *étoffes*, du laiton allié avec d'autres métaux pour la fonte des statues, des piéces d'artillerie, cloches, &c.

Les *corroyeurs* appellent un *cuir bien étoffé*, celui où le suif a été mis bien épais des deux côtés..... Et les *ouvriers en fer* appellent un *fer bien étoffé*, celui qui tient le milieu entre l'acier & le fer, plus ferme que le dernier, plus cassant que l'autre; c'est de ce petit acier qu'on fait des rapes & des scies.

ETOILE: les *étoiles* sont des corps célestes, fixes, lumineux, innombrables, & éloignés de la terre d'une distance presque infinie: on dit que les *étoiles* sont des *corps célestes fixes*, puisque leur mouvement diurne, d'Orient en Occident, & leur mouvement d'Occident en Orient, ne sont pas réels & physiques, mais seulement apparens & optiques..... Les *étoiles* sont des *corps célestes lumineux*, c'est-à-dire, qu'ils ont en eux-mêmes la source de leur lumiere, & non pas une lumiere empruntée, comme les *planettes* & les *cométes*, mais une lumiere propre qui se manifeste par les étincellemens les plus vifs & les plus sensibles..... Les *étoiles* sont des *corps célestes éloignés de*

la terre d'une diſtance preſque infinie. Nous ſommes, diſent les aſtronomes, en certains tems de l'année, tantôt plus près & tantôt plus loin des mêmes *étoiles* d'environ ſoixante ſix millions de lieues, & cependant la grandeur apparente de ces aſtres eſt toujours la même, la terre eſt donc éloignée d'eux d'une diſtance preſque infinie, puiſque ſoixante ſix millions de lieues ne ſont rien, comparés à la diſtance réelle qui ſe trouve entre la *terre* & les *étoiles*. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*. Le peuple donne le nom d'*étoiles tombées* à une eſpece de feu qui, pendant les nuits d'été, paroît tomber du haut du ciel; ce n'eſt qu'une légére exhalaiſon enflammée à quelques pas ou diſtance de la terre, par le ſoufle du moindre vent.

ETOILE, fleur connue ſous le nom d'*aſter*; les botaniſtes curieux, ſelon *Bradeley*, en comptent vingt eſpeces; cet auteur Anglois dit en avoir vu plus de quinze ſortes différentes; toutes ſe multiplient de la même maniere; il ne parle que de deux eſpeces, la plus grande eſt connue des jardiniers Anglois ſous le nom de *fleur d'Octobre*, & des jardiniers François, ſous le nom d'*oculus Chriſti*; elle donne, au mois d'Octobre, des tiges d'environ quatre pieds de hauteur, des *fleurs pourpres*, qui ne le cédent en rien aux fleurs du printems; elle eſt ſi ſujette à peupler, par ſes racines, que ſi on ne la gênoit pas dans des pots, elle garniroit bientôt tout le terrein des environs.... Chaque rejetton détaché de ſa racine, au mois de Mars, croît dans toute ſorte de terrein & d'expoſition, & fait, la même année, un beau coup d'œil: on place cette plante parmi les plus grandes fleurs.... Les Italiens ont une eſpece d'*étoile* qui, ſur des tiges d'environ trois pieds de haut, produit, en Août & en Septembre, des fleurs pourpres: on la gouverne comme la précédente.

On donne le nom d'*étoile* à une pomme, jaune de couleur, qui ſe garde juſqu'au mois d'Avril; elle eſt aigrette & durette, & *la Quintinie* la met au rang des mauvais fruits.

On donne auſſi le nom d'*étoile* à pluſieurs allées d'un jardin & d'un parc, qui viennent toutes aboutir à un même centre, à une place ronde, telle eſt l'*étoile* que l'on voit au-deſſus de la grille ſur la route du bois de Boulogne. Les allées d'une *étoile*, dans un jardin, un parc, &c. ſont ou ratiſſées, ou garnies d'un gazon de fines herbes appellées *bas-foin* par les gréuetiers qui en vendent la ſemence: on fauche ce *ſain-foin*, *bas-foin*, ou *bas-pré* trois à quatre fois l'année; à côté des pelouzes, ou tapis verds, on laiſſe des ſentiers larges de quatre pieds juſqu'à huit, ſelon la largeur des allées: on les ratiſſe pour les détacher des tapis & leur donner un air de propreté: on doit entretenir & tondre, dans la ſaiſon, les *paliſſades* d'une *étoile*; il faut en les tondant, les ſerrer de près avec le croiſſant; des *paliſſades* bien gouvernées durent long-tems, & ont une meilleure grace à la vue... *Etoile*, en terme de manege, s'entend d'une marque blanche ſur le front du cheval, on l'appelle auttement *plote*, c'eſt une bonne marque pour un cheval.

ETOILE, *en terme d'Imprimerie*, ce ſont des petits caracteres en forme d'*étoile* qui ont cinq ou ſix pointes, dont on ſe ſert dans l'impreſſion, pour marquer les la-

cunes, faire des renvois & des notes.

ETOILÉE : *Morin* donne ce nom à une tulipe d'un beau violet blanc.

ETOMPE, chez les peintres en paſtel, ſont de petits morceaux de papiers roulés, avec leſquels on étend & l'on noie enſemble les couleurs qui ont d'abord été appliquées avec le crayon. Voyez *Paſtel.*

ETOU, c'eſt une eſpéce de table à claire voie ſur laquelle les bouchers attachent les moutons & les veaux pour les habiller, après qu'ils ont été tués; cette table reſſemble aſſez à la civiere des maçons, excepté qu'elle n'a point de bras, quatre bâtons poſés aux quatre angles lui ſervent de pieds.

ETOUFFOIR, chez les boulangers & les pâtiſſiers; c'eſt un grand vaiſſeau de cuivre avec ſon couvercle & deux anneaux, dont ils ſe ſervent pour étouffer la braiſe ardente qu'ils tirent de leur four, après l'avoir ſuffiſamment chauffé.

ETOUPAGE : les *chapeliers* appellent morceau d'*étoupage*, ce qui reſte de l'*étoffe* dont ils ont fait les quatre capades d'un *chapeau*, & qu'ils conſervent après l'avoir feutré avec la main pour renforcer les endroits foibles de ces capades.

ETOUPE, bourre du chanvre, de la filaſſe & du lin : on fait de l'*étoupe* des ficelles groſſieres ou des toiles, dont les tiſſus ſont groſſiers & rudes; ce ſont les *ſerpillieres* ſi néceſſaires pour les emballages des marchandiſes : on en fait auſſi des bouchons de bouteilles, de la mêche à mouſquet, ou de ce que les ciriers appellent du *lumignon*..... On appelle *toiles d'étoupes*, celles qui ſont faites avec des *étoupes* de chanvre & de lin..... Les *chauderonniers* nomment *étoupe à étamer* une eſpéce de goupillon, au bout duquel il y a de la filaſſe, dont ils ſe ſervent pour étendre l'*étamure*, ou *étain fondu*, dans les piéces de chauderonnerie qu'ils étament..... *Etouper*, en terme de potier de terre, c'eſt remplir les fêlures & autres défauts de la poterie avec du fromage, de la cire & du ſuif; ce qui leur eſt défendu par leurs ſtatuts.... Le tarif de la douane de Lyon nomme *étouperies étrangeres*, les toiles d'*étoupe* qui ſe fabriquent hors du royaume.

ETOURNEAU, oiſeau de la groſſeur du merle, ordinairement noir & marqueté de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes, dont la queue eſt courte & noire, les pieds preſque couleur de ſafran, le bec reſſemblant à celui d'une pie, qui ſe nourrit de baies de ſureau, de raiſins, d'olives, de millet, de panis, d'avoine, & de pluſieurs autres ſemences, ainſi que de vers de ciguë & de chair de cadavres : on apprivoiſe aiſément l'*étourneau*, & on lui apprend à parler; il contient, dans toutes ſes parties, beaucoup de ſel volatif & d'huile. L'*étourneau* gras, jeune, tendre & nourri de bons alimens eſt celui qu'on doit choiſir; il eſt d'un tempérament ſec, & les médecins conſeillent de ne s'en ſervir, dans les alimens, que quand il eſt bien jeune & bien gras; à meſure que l'*étourneau* vieillit, ſes parties les plus balſamiques & les plus ſpiritueuſes s'échappent au dehors, ſa chair devient dure, difficile à digérer, & même d'une odeur forte & déſagréable; dans le tems des vendanges l'*étourneau* eſt plus gras, plus délicat, & d'un meilleur goût qu'en tout autre tems de l'année, parce qu'il aime beaucoup le raiſin, dont il mange même avec excès.

Les

Les *charpentiers* appellent *étourneau* & *fauconneau* une des piéces de la machine qu'on nomme un *engin* & qui ſert à élever des fardeaux. Voyez *Engin* & *Fauconneau.*

ETRAPE, ou FAUCILLON, petit inſtrument de fer qui ſert à couper & à ſcier le chaume : on dit *étraper le chaume*, pour dire le *ſcier.*

ETRASSÉ, ou ETRUSSÉ, *en terme de chaſſe*, ſe dit d'un chien qui a un os de la hanche hors de ſon lieu.

ETREIGNOIR, c'eſt un outil dont les menuiſiers ſe ſervent dans leurs ouvrages d'aſſemblage & de placage pour ſerrer & emboëter ; il eſt de bois, & conſiſte en deux fortes piéces quarrées paralleles, & jointes l'une à l'autre par des chevilles ; c'eſt une eſpéce de preſſe qui rend le même ſervice que le *ſergent*, mais il ne lui reſſemble pas.

ETREIN, foin ou paille fourragée qu'on met ſous le ventre des chevaux pour leur ſervir de *litiere.*

ETRELAGE, droit qui ſe leve ſur le ſel, par quelques ſeigneurs, lorſque les voitures des fermiers des gabelles paſſent ſur leurs terres. Depuis l'ordonnance de 1687, il eſt aprécié en argent, auſſi-bien que tous les autres péages auxquels les ſels des gabelles ſont ſujets ſur les terres des ſeigneurs.

ETRESILLONS, piéce de bois qu'on met entre des ais ou doſſes, qui ſont appliquées contre les terres dont on craint l'éboulement, quand on creuſe les fondemens d'une maiſon : on le dit auſſi des piéces de bois qui ſe mettent entre deux murs & qui les étayent réciproquement.

ETRIER, appui pour le pied du cavalier qui le tient ferme à cheval, & qui lui aide à monter en ſelle ; ce ſont des bandes de fer rondes par en-haut, plates par en-bas, qui forment une ouverture pour y paſſer le pied à l'aiſe, & qui ſont ſuſpendues à la ſelle par une longe de cuir ; les *étriers* à barre ou à grille, doivent être forts, grands, étamés, ronds par-tout & legers ; les *étriers* Anglois ſont jolis & legers ; les petits ſont bons pour une courſe, ou pour une promenade. . . . On nomme *étriviere* la courroie de cuir par laquelle les *étriers* ſont ſuſpendus : on ajuſte les *étrivieres*, on les racourcit, on les allonge avant que de monter à cheval.

ETRILLE, eſpéce de peigne de fer à pluſieurs rangs de dents en forme de ſcie, avec lequel on gratte, on décraſſe, & enfin on penſe les chevaux. . . . Si on n'*étrilloit* pas les chevaux, la craſſe s'y engendreroit, ils deviendroient galeux, & auroient d'autres infirmités. Pour bien *étriller* un cheval, on prend l'*étrille* de la main droite, & la queue de la main gauche, près de la croupe, puis on *étrille* légerement le long du corps devant & derriere, & on continue juſqu'à ce que l'*étrille* n'amene plus de craſſe ; il ne faut pas peſer rudement avec l'*étrille* ; cette action doit ſe faire ſans ſe gêner, & légerement.

ETROIT, *en terme de manége*, eſt un cheval qui a les côtes ſerrées & plates, ou racourcies : on l'appelle *étroit de boyau.*

ETRONÇONNER, *en terme de jardinage*, c'eſt couper entiérement la tête à un arbre, cela arrive quand on veut greffer en poupée, ou quand la plûpart des branches venant à mourir on a lieu de préſumer que l'arbre en deviendra plus beau en l'*étronçonnant.* On *étronçonne* les ormes, les noyers, les châtaigniers,

même les pêchers & les abricotiers..... Un arbre *étronçonné*, dit *la Quintinie*, peut être disposé à faire un beau buisson, & s'il est près de quelque muraille, il peut être disposé à faire un bel espalier.

ETROUSSE: ce terme est d'usage dans quelques provinces, il signifie *adjudication* de quelques biens qu'on publie en justice, & se dit particulierement des fruits de la récolte d'une année..... On le dit aussi des réparations ou des ouvrages qu'on publie au rabais: on dit l'*étrousse* d'un bail judiciaire; il est fait mention, dans quelques chartres, du droit d'*étrousse* & de celui de *mal-étrousse*; ce sont des droits que doivent au seigneur ceux qui ont recueilli du foin dans l'année, ou qui ont des bœufs; il consiste en quinze deniers tournois pour le foin & douze pour les bœufs..... On dit en justice, il s'est fait *étroussé* à juste prix, à prix raisonnable, cette maison, ce loyer, ces fruits, &c.

ETRUSSÉ, *en terme de chasse*, se dit d'un chien boiteux qui a une cuisse qui ne prend plus de nourriture; un chien *étrussé* est inutile.

ETUI, espece de boëte qui sert à mettre à porter & à conserver quelque chose. Les *étuis* à cure-dents, à épingles, à aiguilles sont de petits cylindres, creusés en-dedans, avec un couvercle, dans lesquels on enferme ces petits ustensiles de propreté ou de couture: il y en a d'or, d'argent, piqués de cloux de ces deux métaux, de bois de senteur, d'ivoire & de carton couvert de cuir.

ETUVE, parmi les confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en-dedans par étages de tablettes de fil d'archal sur lesquelles on range des ardoises, des feuilles de fer-blanc, des planches & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher; pour que tout ce que l'on met dans cette *étuve* séche bien, on place en-bas un poële ou un réchaud bien allumé, & même deux, si l'on a beaucoup de fruits à sécher, & si l'on est pressé: on ferme ensuite l'*étuve*, où l'on retourne voir si les confitures sont assez séches d'un côté pour les retourner de l'autre... Les *chapeliers* ont des *étuves* où ils font sécher leurs chapeaux à deux repriſes: la premiere fois, après qu'ils ont été dressés & ensormés au sortir de la foulerie, & la seconde lorsqu'ils ont été tirés de la teinture..... Dans les sucreries il y a des *étuves* où l'on fait sécher les sucres lorsqu'ils ont été dressés en pain.

ETUVÉE, *en cuisine*, ou *Giblette*: on en fait avec une poitrine de veau, ou une piéce d'autre viande qu'on met bien applatie dans une terrine ou dans un pot, avec de bon bouillon ou de l'eau, de trois doigts au-dessus: on y ajoûte un demi-quarteron de moëlle ou de beurre, du sel, trois ou quatre cloux de girofle, un peu de poivre, une feuille de laurier, un brin de thym, une ciboulette ou oignon, du petit lard un demi-quarteron: on fait cuire le tout ensemble, retournant la viande de tems en tems; quand la viande est cuite à moitié, on peut y ajoûter des asperges rompues, deux ou trois culs d'artichaux, des champignons; le tout étant cuit parfaitement, la sauce n'étant ni trop longue ni trop courte, & de bon goût, on sert.

EVALUATION, prix que l'on met à quelque chose, suivant sa valeur; on fait, à la monnoie, l'*évaluation* des espéces à proportion de leur poids & de leur titre.

En arithmétique *évaluation* ſe dit de la réduction d'une fraction à ſa juſte valeur, comme en livres, ſols & deniers, s'il s'agit d'argent, & en pieds, pouces & lignes, ſi c'eſt d'une meſure; par exemple, l'*évaluation* de trois quarts d'écu à ſoixante ſols l'écu, eſt quarante-cinq ſols, ou deux livres cinq ſols, & l'*évaluation* de deux tiers de toiſe, eſt quatre pieds.

EVAPORER, *en terme de chymie*, c'eſt faire conſumer & diſſiper une liqueur ſur le feu ou au ſoleil..... *Evaporer juſqu'à la pellicule*, c'eſt faire conſumer l'humidité juſqu'à ce qu'on apperçoive une eſpéce de petite peau ſurnager ſur la liqueur.

EVASER, ſe dit, *chez les jardiniers*, d'un arbre qu'ils ouvrent parce qu'il ſerre trop; ils diſent d'un arbre qui s'*ouvre trop*, qu'il s'*évaſe* & qu'il faut le *ſerrer*; ainſi les poiriers de beurré s'*évaſent* trop, il faut les *reſſerrer* ou *rapprocher*; les poiriers de bourdon ſe *ſerrent trop*; il faut les ouvrir, ou les *évaſer*.

EUDOXIA: Morin donne ce nom à un œillet piqueté très-fin, d'un blanc très-beau, qui fleurit facilement, & dont la fleur eſt médiocrement large; il porte graine, & ſa plante, fort délicate, eſt ſujette à la pourriture.

EVENT: mettre à l'*évent*, c'eſt mettre à l'air, faire ſécher quelque choſe; les *teinturiers* mettent à l'*évent* leurs ſoies, leurs laines & leurs étoffes ſur des perches, qu'il leur eſt permis de placer ſur les rues en-dehors de leurs maiſons.... Les marchands de vin diſent qu'un vin a de l'*évent*, quand il a pris l'air, & que le tonneau n'a pas été bouché comme il faut, ce qui lui donne un mauvais goût qui le met hors de vente..... *Event* ſe dit auſſi au ſujet de l'aunage des étoffes de laine, de ce qui eſt donné par les auneurs au ſujet de l'aunage, ce qui va à un pouce ſur chaque aune; le réglement du mois d'août 1669 veut que les auneurs meſurent les étoffes *bois à bois* & *ſans évent*.... Les *fondeurs* appellent *évents* certains tuyaux de cire qu'ils attachent aux ouvrages auſſi de cire, qu'ils mettent dans leurs moules entre la chape & le noyau. Les *évents* ſervent à donner paſſage à l'air pour ſortir du moule, à meſure que le métal y entre. Voyez *Fondeur*.

EVENTAIL, inſtrument qui ſert à exciter le vent & à rafraîchir l'air en l'agitant; c'eſt une peau très-mince ou un morceau de papier, de taffetas, ou autre étoffe légere, taillée en demi-cercle, & montée ſur pluſieurs petits bâtons & morceaux de diverſes matieres, comme de bois, d'ivoire, d'écaille de tortue, de baleine, ou de roſeau; les dames le tiennent à la main, dans l'été, pour s'*éventer*, & l'hyver dans leurs manchons pour ſe rafraîchir dans les lieux de ſpectacles où la foule cauſe trop de chaleur, & dans les appartemens échauffés par un trop grand feu; la monture, ou le bois de l'*éventail* ſont de petites flêches ou bâtons ſur quoi le papier eſt collé; le papier dont on ſe ſert le plus ordinairement pour couvrir les *éventails*, eſt celui que, dans le commerce de la papeterie, on appelle le papier à la ſerpente; les ornemens dépendent du prix qu'on y veut mettre, du génie de l'*éventailliſte*, ou du goût de celui qui les fait faire..... Les maîtres *éventailliſtes* compoſent une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, ils n'ont des ſtatuts que depuis 1673; quatre jurés, dont deux

ſe renouvellent tous les ans, ont ſoin des affaires du corps : l'aſſemblée pour leur élection ſe fait au mois de Septembre, à laquelle tous les maîtres peuvent aſſiſter, ſans diſtinction d'anciens, de modernes & de nouveaux ; leur patron eſt S. Louis : ils en ont établi la confrérie dans l'Egliſe ſainte Marine, quartier de la cité.

Les *émailleurs* donnent le nom d'*éventail* à une petite platine de fer-blanc ou de cuivre, de ſept ou huit pouces de diametre, finiſſant un peu en pointe par le bout d'en-bas, où elle eſt attachée à une eſpece de queue de bois ; ils s'en ſervent pour n'être pas incommodés du feu de la lampe à laquelle ils travaillent, & la mettent entre eux & elle, dans un trou percé à un pouce ou deux du tube ou tuyau de verre par où le vent du ſoufflet excite la flamme de cette lampe.

EVENTAIL, *en terme de jardinage*, marque la figure que doit avoir un eſpalier : auſſi dit-on qu'un *eſpalier* doit avoir la forme d'un *éventail*. Les arbres en *éventail* ſont des arbres dont on ne laiſſe point venir les branches en rond, mais que l'on conduit de bonne heure à prendre une figure plate : on fait des allées de tilleuls en *évantails*.

EVENTAIRE, ou INVENTAIRE, panier plat, preſque quarré, ſans anſe, long d'environ trois pieds, large de deux, fait d'oſier vert, dont les marchands de fruits & d'herbage ſe ſervent pour vendre dans les rues leurs marchandiſes, elles attachent cet *éventaire* avec deux cordes qu'elles paſſent au cou, ou ſur les aiſſelles.

EVENTE : les chandeliers appellent de la ſorte, une petite caiſſe de bois ſans couvercle où l'on met la chandelle qui eſt dé-filée, c'eſt-à-dire, qui eſt hors des branches, & qui n'eſt pas en livres. Les chandelles d'*évente* ſervent en petit détail, ce qui s'entend lorſqu'elles ne ſe vendent pas au poids, mais à la piéce.

EVENTER, ſe dit du vin qui s'*évente*, quand il eſt trop expoſé à l'air, ou que le tonneau, qui le contient, eſt débouché. Il ne faut, à un tonneau de vin, qu'un petit trou par où l'air puiſſe paſſer : on ne ſçauroit trop prendre garde au vin ; il le faut viſiter ſouvent, & voir s'il ne prend point vent par quelque endroit ; les fleurs blanches qui paroiſſent ſur le vin marquent qu'il eſt *éventé*.

EVENTER *la voie*, en terme de chaſſe, c'eſt quand elle eſt ſi vive que le chien la ſent, ſans mettre le nez à terre, ou quand, après un long défaut, les chiens ont le vent du cerf.

EVENTILLER, ſe dit, *en fauconnerie*, de l'oiſeau lorſqu'il ſe ſécoue en ſe ſoutenant en l'air, comme s'il faiſoit une cabriole ; un oiſeau qui s'*éventille* s'égaie & prend le vent.

EVERRER, c'eſt ôter un nerf de deſſous la langue d'un chien ; cette opération faite, le chien ne mord jamais, fût-il enragé.

EUFRAISE, plante annuelle qui croît à la hauteur de la main, dont les feuilles ſont petites, crêpées, dentelées tout à l'entour, aſtringentes & un peu ameres ; ſa tige eſt menue & rouge, ſes fleurs blanches, tirant quelquefois ſur le rouge : on la trouve dans les bois, elle fleurit en Juillet & en Août, ſa principale vertu eſt pour les yeux : cette plante eſt un fondant qui débouche les viſceres, & rétablit la fluidité des humeurs.

EUFRASQUE : *Morin* donne ce nom à une tulipe rouge & blanc de ſatin.

EVIDÉ, *en manufacture de laine*, ſe dit d'un drap ſoulé à ſec qui s'eſt échauffé dans la pile, ce qui l'a rendu lâche, creux & de mauvaiſe qualité.... *Evider les aiguilles*, en terme d'aiguillier, c'eſt en limer les têtes pour les arrondir, & en ôter les guarres.

EVILASSE, bois d'ébene qui ſe tire de l'iſle de Madagaſcar. Voyez *Ebene*.

EUPATOIRE, plante qui naît auprès des haies, & fleurit en Juin & Juillet; elle ne porte qu'une tige chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, velues, hautes d'une coudée, & davantage; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la quinte-feuille ou du chanvre; ſes fleurs ſont jaunes & rangées en épis; elle a la puiſſance d'inciſer; ſa graine, bue dans le vin, eſt bonne pour le foie, la dyſenterie & les morſures des ſerpens.

EUPHORBE, plante médicinale qui croît particuliérement en Afrique & aux environs du mont Atlas, aſſez ſemblable au jonc ou à la canne, nommée *férule* par les anciens: on tire, de la partie ſulfureuſe de cette plante, un grand fondant; elle eſt pénétrante, inciſive, atténuante, vulnéraire & réſolutive.

EURISÉE: tulipe, colombin mêlé de blanc & de fin panaché, dit *Morin*.

EXAGONE; c'eſt une figure compoſée de ſix côtés égaux.

EXAMINER *un compte*, c'eſt le lire avec exactitude, en pointer les articles, & en vérifier le calcul pour en découvrir les erreurs.

EXCEDANT, *Excédant d'aunage*, en terme de commerce, eſt ce que l'on donne, ou ce qui eſt dû au-delà de l'aunage ordinaire en aunant les étoffes, les toiles & autres marchandiſes qui ſe meſurent à l'aune.

EXCELLENT-BURRY, œillet d'un pourpre noir ſur un fin blanc, qui n'eſt point fort détaché; ſa plante ſujette à pourriture eſt difficile à élever: quatre boutons lui ſuffiſent, dit *Morin*.

EXCÉS, ſe dit dans les bureaux des cinq groſſes fermes du roi, établis ſur les ports de mer; les commis de ces bureaux appellent *excès* ce que les barriques contiennent au-delà des cinquante veltes, qui eſt le pied ordinaire ſur lequel le tarif fixe les droits de ſortie; ainſi quand la barrique eſt de ſoixante veltes, l'*excès* eſt de dix veltes que les commis font payer à raiſon de tant par *veltes*.

EXCORIATION, ou ECORCHURE: on guérit les *excoriations* qui arrivent aux cuiſſes & aux jambes des hydropiques, en ſomentant ces parties affligées avec une décoction faite de feuilles de plantain & de tuſſilage qui auront trempé dans la décoction, en les appliquant ſur le mal en forme de cataplâme.

EXECUTEUR *teſtamentaire*, eſt une perſonne choiſie & nommée par le *teſtateur*, pour veiller à l'exécution de ſon teſtament.

EXEMPLAIRE: les libraires & Imprimeurs appellent *exemplaires* les livres qu'ils impriment ſur les manuſcrits des auteurs, ou dont ils font des ſecondes éditions ſur des livres déja imprimés; ainſi ils donnent, au terme d'*exemplaire*, une ſignification toute contraire à celle qu'il a dans l'uſage commun, appellant le *manuſcrit*, qui eſt le véritable *original*, *copie*, & nommant le *livre imprimé*, *exemplaire*, quoiqu'il ne ſoit que proprement la copie du *manuſcrit*; chaque *exemplaire* conſiſte en autant de fois de volumes qu'en contient

un ouvrage ; ainſi tirer mille *exemplaires* d'un ouvrage en un, deux, trois, quatre volumes, &c. c'eſt tirer mille fois 1, 2, 3, 4 volumes, &c. n'importe de quel format, c'eſt-à-dire, ſoit *in*-16, *in*-12, *in*-8°, *in*-4°, ou *in-folio*.... Les graveurs appellent auſſi *exemplaires*, les livres de figures, d'eſtampes, de portraits, de cartes géographiques, & autres ouvrages de taille-douce qui ſont faits pour être reliés enſemble, & pour la gravure & l'impreſſion deſquels ils ont obtenu privilége.

Les libraires & graveurs ſont tenus de fournir aux ſyndic & adjoints de la librairie le nombre d'*exemplaires* réglé & ordonné par les édits, déclarations & arrêts du conſeil du roi pour chaque édition de livres qui s'impriment avec privilége, & ils ne peuvent mettre en vente aucun livre, que les *Exemplaires* n'aient été portés à la chambre ſyndicale.

EXHALAISON: ce ſont des parties terreſtres, élevées dans l'atmoſphere, principalement par l'action du ſoleil, qui forment les *exhalaiſons* ; ce qui compoſe le fond de ces *exhalaiſons*, ce ſont des particules ſalines, nîtreuſes, ſulfureuſes, bitumineuſes, &c. qui montent par les pores de l'air, comme par autant de tubes capillaires ; & ces particules ſont autant de corps électriſables par *frottemens*. Voyez *Météores* & *Tonnerre*.

EXIGER *une dette*, c'eſt en demander le payement, obliger le débiteur & le contraindre à la payer..... *Exigible* ſe dit de ce qui ſe peut *exiger*, & des dettes qui ſont bonnes, où il n'y a rien à perdre. Les marchands qui font tous les ans leurs inventaires, font deux articles de leurs dettes actives, l'un de celles qui ſont *exigibles*, l'autre de celles qui ne le ſont pas.

EXPEDIER, chez les marchands, c'eſt faire partir des marchandiſes ; & *expéditions*, parmi les banquiers, s'entend des lettres qu'ils écrivent à leurs correſpondans.

EXPERIENCE, *Eſſai*, *Epreuve*. Dans les communautés des arts & métiers, on reçoit à la maîtriſe, ſur une ſimple *expérience*, les fils des maîtres, les privilégiés, & les maîtres de lettres. L'*expérience* eſt comme une eſpéce de demi-chef-d'œuvre, par lequel les jurés & ceux des anciens, qui doivent aſſiſter à la réception des chefs-d'œuvres, jugent de la capacité de l'aſpirant.

EXPERT, habile dans ſon art. *Expert*, eſt auſſi celui qui eſt nommé pour juger de la qualité de quelqu'ouvrage, le voir, l'examiner, & en faire ſon rapport, comme ſont les jurés des arts & maîtriſes, arpenteurs, meſureurs de terres, *Experts* charpentiers & maçons. L'édit du mois de Mai 1690 porte création de cinquante *experts* jurés pour la ville de Paris, ſçavoir vingt-cinq bourgeois ou architectes, vingt-cinq entrepreneurs maçons ou maîtres ouvriers ; dans les autres villes il y en a ſix où il y a parlement, chambre des comptes, ou cour des aides ; trois dans celles où il y a généralité, & autant dans celles où il y a bailliage, ſénéchauſſée, viguerie, ou autre ſiége de juriſdiction royale.... *Expert* ſignifie auſſi celui qui, exerçant un art ou métier, avec la permiſſion des maîtres de la communauté, n'a pas encore été reçu à la maîtriſe.

EXPIRATION, fin du terme accordé, jugé ou convenu pour faire une choſe, ou s'acquitter

d'une dette : on dit, *Expiration* d'une lettre de change, d'un billet payable au porteur, &c.

EXPLOIT, acte par lequel quelqu'un eſt ajourné ou aſſigné pardevant un juge compétant pour être condamné à payer ou donner au demandeur ce qu'il lui doit, ou faire exécuter ce qu'il lui a promis.

EXPLOITATION, chez les marchands de bois, c'eſt le travail que l'on fait dans les coupes de bois de futaie ou taillis, pour en abattre les arbres, les ſcier, les équarrir, les réduire aux différentes eſpéces de bois de charpente, de chauffage, ou autres qu'on en peut tirer, ſuivant leur âge & leur qualité. Voyez *Bois*.

EXPOSER *une marchandiſe en vente*, c'eſt l'étaler dans ſa boutique, l'annoncer au public, ou l'aller porter dans les maiſons.

EXPOSITION *du ſoleil* : ſelon les jardiniers, celle du levant eſt celle qui reçoit les rayons du ſoleil depuis le matin juſqu'à midi. L'*expoſition* du couchant eſt celle où le ſoleil donne de puis midi juſqu'au ſoir. L'*expoſition* du midi eſt celle où il donne le plus longtems dans toute l'étendue de la journée. L'*expoſition* du nord eſt celle où il donne le moins. L'*expoſition* du midi & celle du Levant ſont, du conſentement de tous les jardiniers, les deux principales, & l'emportent ſur les deux autres. L'*expoſition* du couchant n'eſt pas mauvaiſe, au moins elle eſt plus conſidérable que celle du nord qui eſt la moins bonne de toutes... Ces noms d'*expoſitions* marquent encore quels ſont les vents qui peuvent, le plus ou le moins, donner ſur les jardins, & par conſéquent leur faire plus ou moins de préjudice.... L'*expoſition* du midi, depuis le mois d'Août juſqu'au mois d'Octobre, eſt, généralement parlant, ſujette à de grands vents... Celle du couchant craint, au printems, les vents de galerne, vent pernicieux pour les arbres en fleurs, & en automne les vents de la ſaiſon ; & dans les terres froides & humides elle craint les grandes pluies... L'*expoſition* du levant, quelque avantageuſe qu'elle ſoit, a auſſi ſes affections ; au printems elle eſt ſujette à des vents nord-eſt, &c... L'*expoſition* du nord, en fait d'eſpaliers, eſt redoutable pour les fuits d'été, & pour quelques-uns d'automne, & fait craindre encore pour la beauté & le bon goût des fruits d'hiver ; mais elle eſt d'un grand avantage, pendant les grandes chaleurs, pour les légumes & les fruits rouges, ſçavoir, les fraiſes, framboiſes, groſeilles, &c.

EXPRIMER, c'eſt, *en terme de chymie*, preſſer une matiere pour en faire ſortir le ſuc, ou celui de quelque autre matiere dont elle eſt empreinte.

EXTIRPER ou DEFRICHER, c'eſt mettre une terre en état d'être cultivée : on *défriche* les bois, on *défriche* & on *amende* les près, les landes, les terres en friche, & les terres trop humides.

Pour *défricher* les bois on arrache tout ce qu'ou peut d'arbres, avec leurs racines : on coupe les autres, on eſſartit les buiſſons & brouſſailles, on fend, & on arrache les ſouches & les racines, on brûle les fougeres & autres mauvaiſes herbes, & on fait enſuite les labours & ſemences.

Les *bois défrichés* ne rapportent que trop dès les premieres années, parce qu'ils abondent en ſubſtances & en ſels neufs pour les grains ; les feuilles & les herbes, qu'on y enterre pour le labour, ſervent encore à les engraiſſer, enſorte que les pre-

mieres années, le bled eſt extrêmement dru, pouſſe fort en herbe, peu en grains, & ne donne preſque que de la paille ; il faut donc n'y ſemer la premiere année que du chenevi, de l'avoine, ou quelque autre grain un peu vorace ; l'année ſuivante le froment y réuſſira à ſouhait.

On ne fume les terres novales qu'au bout de quatre ans ; c'eſt le tems ordinaire après lequel elles commencent à s'affoiblir.

Pour *défricher* & *amender* les prés qui ne donnent pas beaucoup d'herbes, & dont on eſpere plus de profit en grains qu'en foins, il n'y a qu'à les labourer ſouvent, ou bien en enlever la ſuperficie du pré en la coupant avec la bêche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux : on les laiſſe ſécher au ſoleil pendant huit à dix jours ſur le pré même ; au bout de ce tems, d'eſpace en eſpace, comme d'environ onze toiſes en quarré, on y fait, avec ces gazons ſéchés, des fourneaux ronds, chacun de deux braſſes de diametre en-dedans, & de deux braſſes & demi de haut : on les dreſſe autour de quelques faſcines de bois entremêlées de pailles qu'on a mis en travers, tant pour ſoutenir les mottes, que pour qu'elles cuiſent également.

EXTRACTION : ce terme appartient à la *chymie* & à l'*arithmétique* ; lorſqu'il appartient à la *chymie*, il ſignifie la ſéparation que l'on fait des parties les plus ſubtiles d'un corps, avec les parties les plus groſſieres ; lorſqu'on le prend pour un terme d'*arithmétique*, il déſigne des régles par leſquelles on peut trouver les racines quarrées, cubiques, &c. d'une quantité donnée, elles ſont de la derniere infaillibilité ; par le moyen de ces régles, vous trouverez que 10 eſt la racine quarrée de 100, que 100 eſt la racine de 1, 000, 000. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*, au mot *Arithmétique*.

EXTRAIRE, *en terme de chymie*, c'eſt ſéparer la partie pure d'avec la groſſiere ; l'*extrait de genièvre* eſt excellent contre la peſte, c'eſt pour cette raiſon qu'il eſt vulgairement appellé la *thériaque des payſans* : on en prend de la groſſeur d'une féve le matin à jeun, & l'on ne prend rien que trois heures après.

EXTRAIRE, *en terme de commerce*, ſignifie faire le dépouillement d'un journal, ou de quelque autre livre de marchands & banquiers pour voir ce qui leur eſt dû par chaque particulier, ou les ſommes qu'ils en ont reçues à compte.

EXTRAIT, *en terme de négoce*, eſt un projet de compte qu'un négociant envoie à ſon correſpondant, ou un commiſſionnaire à ſon commettant pour le vérifier... *Extrait* eſt auſſi ce qui eſt tiré d'un livre ou d'un regiſtre d'un marchand... *Extrait* eſt auſſi un des livres dont les marchands & banquiers ſe ſervent dans leur commerce ; c'eſt ce qu'on appelle le *livre de raiſon*, ou autrement le *grand livre*.

EXTRAVAGANTE, nom que *Morin* donne à une anémone à peluche, d'une figure toute extraordinaire, dont la couleur eſt blanche, rouge & verte.

EXTRAVASER, ou S'ETENDRE, *en terme de jardinage* ; *La Quintinie* dit, La *gomme s'extravaſe* à la partie de la branche rompue ou écorchée.

FAB

FABER, ou FORGERON, poiſſon de mer, dans lequel on trouve les inſtrumens des *forgerons*, & dont la chair eſt bonne à manger, il eſt armé de côté & d'autre, d'os aigus & tranchans, & on le trouve près des rochers.

FABREQUE, plante qui croît dans les lieux pierreux, qui fleurit au mois d'Août: priſe en breuvage, elle eſt excellente contre la morſure des ſerpens, pour les convulſions, ruptures & contre la difficulté d'uriner; elle fait tomber les verrues longues, &c. Cette plante eſt branchue, haute de deux pieds, a des feuilles ſemblables au ſerpolet, & des fleurs attachées à la tige par intervalle, comme celles du marrube.

FABRICANT: ce nom ſe donne à ceux qui font travailler ſur le métier à la *fabrique* des étoffes & des draps d'or, d'argent, de ſoie, de laine, & autres pareilles ſortes d'ouvrages. Voyez *Manufacture*... On donne quelquefois le nom de *fabricateur* aux ouvriers des monnoies; mais il ne s'entend ordinairement que des *faux-monnoyeurs*: & *fabrication* eſt l'action du monnoyeur qui *fabrique* les eſpéces ou la fonte d'une nouvelle monnoie.... Le terme *fabrication* ſignifie auſſi la confection des billets de banque.

FABRIQUE, eſt la façon ou la maniere de conſtruire quelque ouvrage; ſuivant les réglemens des manufactures, le nom du lieu de la *fabrique* des étoffes, & celui de l'ouvrier qui les a *fabriquées*, ſont mis en laine ſans abbreviation ſur le chef & premier bout de chaque piéce; à ce même côté du chef, au bout de la liſiere, il y

FAC

a un petit morceau de plomb plat & rond, ſur lequel eſt empreint le nom du lieu où l'étoffe a été *fabriquée*, avec les chiffres de l'année: on l'appelle *plomb de fabrique*; mais il n'eſt appliqué qu'après que les étoffes ont été viſitées par les maîtres & gardes jurés des manufactures.

FACE, *en terme d'exploitation & de marchandiſe de bois*, ſe dit du côté des arbres ou pieds corniers que les officiers des eaux & forêts ont marqué de leur marteau, pour déterminer l'étendue des coupes adjugées aux marchands.

FAÇON, s'entend de la maniere dont une étoffe eſt fabriquée..... Il ſe dit auſſi de divers ornemens, diverſes figures & embelliſſemens que l'on donne à un ouvrage... *Façon* ſignifie encore le travail de l'artiſan, la peine, le tems qu'il a employé à un ouvrage, & ſur quoi ſe régle ſa récompenſe & ſon travail.... Les peigniers appellent *peigne de façon*, le buis, l'ivoire, la corne, l'écaille & autres matieres qu'ils ont préparées avec l'écouënette, ou la rape fine, de façon qu'il ne reſte plus qu'à y faire les dents.

FAÇON, *en agriculture*, ſignifie les labours & les cultures que l'on donne aux terres & aux vignes. Faire la caſſaille des terres, les biner, tiercer, & faire tous les travaux que demande l'agriculture, ſont autant de *façons* qu'on y donne. Pour bien *façonner* les terres, il faut s'y prendre de bonne heure, à propos & en ſaiſon, autrement on perd ſon tems & ſa peine; auſſi une terre bien *façonnée* rapporte toujours plus que celle qu'on a négligée.

FAÇONNÉ, se dit d'un drap, d'un taffetas, d'un velours, &c. qui sont si bien *façonnés* que l'ouvrier n'a rien oublié pour la perfection de ces sortes d'étoffes. Une étoffe *façonnée* est celle qui, par opposition à une *étoffe unie*, a diverses *façons* ou desseins sur la superficie.

FAÇONNIER, dans les manufactures, est l'ouvrier qui *façonne* les étoffes; il y a autant de *façonniers*, qu'il y a de différentes étoffes à *façonner* dans une manufacture. Le marchand *façonnier* de soie est celui qui prépare les soies pour être employées aux étoffes. Les *façonniers* de drap & autres étoffes de laine, sont tenus par les réglemens, de porter leurs étoffes au sortir du foulon pour être visitées & marquées aux bureaux des jurés drapiers.

FACTEUR; dans le commerce, est un commissionnaire, un commis, un courtier, homme qui agit pour un autre, achete & vend pour lui. . . . Dans les messageries on nomme *facteur*, celui qui tient les registres, qui fait, délivre les ballots, paquets, marchandises, qui les fait décharger sur son livre, & qui reçoit, pour le fermier, les droits de la voiture, s'ils n'ont pas été acquités au lieu du chargement. . . . . *Facteur* est aussi un commis embulant des postes qui va, par la ville, porter & distribuer les lettres arrivées par les courriers.

FACTORIE: ce mot ne s'entend que des endroits des Indes orientales, & autres parties de l'Asie, où les nations de l'Europe envoient leurs vaisseaux pour trafiquer, & où ils entretiennent des *facteurs* & des commis pour faire les achats des marchandises du pays, & pour vendre ou y échanger celles qu'on y porte d'Europe. La *factorie* tient le milieu entre le comptoir & la loge; elle est plus considérable que celle-ci, moins importante que l'autre; ainsi la *factorie* est un bureau où un *facteur* fait le commerce pour ses maîtres, ou pour ses commettans.

FACTUM, nom qu'on donne aux mémoires que les parties font imprimer pour l'instruction des juges qui doivent décider les procès. Les *factums* & *mémoires* ne sont pas sujets aux régles établies pour l'impression; la seule signature de l'avocat, ou du procureur tient lieu de permission & d'approbation à l'Imprimeur.

FACTURES, compte, état, ou mémoire qu'un marchand envoie à un autre marchand, un associé à son associé, un commissionnaire à son commettant, ou un facteur à son maître. Les *factures* qui s'envoient avec les lettres d'avis, font mention de la date des envois, du nom de ceux qui les font, des personnes à qui ils sont faits, du tems des payemens, du nom du voiturier; des marques, numero des balles, ballots, paquets, caisses ou tonneaux. La *facture* fait encore mention des especes, qualités & quantité des marchandises renfermées sous les emballages, comme aussi de leur numero, poids, mesures ou aunages, prix & frais faits pour raison d'icelles; des droits d'entrée & de sortie, si l'on en a payé; de ceux de commission & de courtage, si on en a convenu, enfin de tout ce qu'il en a coûté pour l'emballage, le portage, & autres telles menues dépenses; de toutes les sommes avancées, droits payés & frais faits que l'on doit former en total au pied des *factures*. Les marchands appellent liasse de *facture* un lacet dans lequel ils enfilent les *factures*, les lettres d'avis, celles d'envoi & de demande, & autres telles

écritures qui peuvent ſervir d'inſtruction à meſure qu'ils les reçoivent de leurs correſpondans ; ils ont un livre de *factures* ſur lequel ils dreſſent les *factures*, ou *comptes* de différentes ſortes de marchandiſes qu'ils reçoivent, qu'ils envoient ou qu'ils vendent ; ce livre de *facture* eſt du nombre de ceux que, dans le commerce, on appelle *livres d'aides*, ou *livres auxiliaires* ; il ſert dans les parties doubles & les parties ſimples.

FAGOT, en général, c'eſt un aſſemblage de pluſieurs choſes menues, liées avec une hare, ou autre ſemblable lien ; les tonneliers appellent *futailles en fagots*, celles dont tous les bois ſont taillés, mais qui ne ſont pas encore montées, ni reliées de cerceaux..... *Plumes en fagot*, ſont les plumes d'autruche, encore en paquets, telles qu'on les tire de la premiere main.

En terme d'exploitation & de marchandiſe de bois, *fagot* ſignifie de menus morceaux de bois ronds, au-dedans deſquels on enferme quelques broutilles ; on lie le tout enſemble avec une hare par le milieu ; les *fagots* qui ſont une partie du négoce de bois à brûler ſont plus ou moins longs, ſuivant l'uſage des lieux où ils ſe fabriquent ; en les façonnant on les meſure avec une chaînette, pour qu'ils aient une longueur & une largeur toujours égale. Les *fagots* deſtinés pour Paris ont trois pieds & demi de long, ſur dix-ſept à dix-huit pouces de tour ou groſſeur, à l'endroit de la hare ; ils ſont garnis en-dehors de paremens raiſonnables, & en-dedans de menu bois ſans mêlange de feuillages. Avant que d'expoſer les *fagots* en vente qu'on amene à Paris par la riviere, les marchands ſont obligés d'en faire porter un échantillon au bureau de la ville, afin que, ſur le rapport des mouleurs de bois, le prix en ſoit fixé par les prévôts des marchands & échevins. Les *fagots* ſe vendent au cent & quatre par-deſſus, ſuivant l'ordonnance de la ville du mois de Décembre 1672 : ils viennent par bateaux, les uns de Normandie, & ſe vendent comme les coterets dans les ports de l'Ecole & Malaquais ; les autres viennent par les rivieres d'Yonne & de la Marne, & entrent dans la Seine, au-deſſus de Paris, & ſe vendent à la porte S. Bernard, ſur le quai des Miramionnes ; l'ame du *fagot* eſt le menu bois renfermé dans le milieu, les paremens ſont les gros bâtons qui ſont à l'extérieur ; les regratiers vendent & châtrent les *fagots*, ce qui leur eſt cependant défendu par les ordonnances de la ville ; ils ne peuvent pas, ni les crocheteurs, les vendre au-deſſus de la taxe faite à l'hôtel-de-ville, pour le regrat, dont ils doivent avoir la pancarte affichée à leur boutique.

Le *fagotage* ſe paye au millier ; le *fagoteur* eſt le bucheron qui travaille dans les bois, & met le menu bois de branchage en *fagots* : on donne en quelques endroits le nom de *fagotaille* à la garniture de la chauſſée d'un étang, parce qu'elle ſe fait avec des *fagots*.

Fagotter des plumes d'Autruche, c'eſt, *en terme de plumaſſier*, les mettre en paquets. Il eſt défendu aux maîtres plumaſſiers de Paris, par leurs ſtatuts, de mettre en *paquets* ou en *fagots* les plumes brutes pour les revendre, comme venant de la premiere main.

FAIANCE. Voyez *Fayance*.

FAILLES : les femmes Flamandes donnent ce nom à une eſpéce d'écharpe de ſoie à gros grain, qu'elles portent ; c'eſt ce qui fait

qu'on appelle cette étoffe *taffetas à failles.*

FAILLINE : on donne ce nom à une eſpece de ſerge qui ſe fabrique en pluſieurs lieux de la généralité de bourgogne; cette étoffe, au retour du foulon, doit avoir une demi-aune de large ; la chaîne eſt compoſée de huit cens quatre-vingt fils qui compoſent vingt-deux portées de quarante fils chaque portée, les liſieres compriſes.

FAILLITE, eſpece de banqueroute cauſée par incendie, guerre, perte de vaiſſeau, ou autre accident imprévu qui nous rend inſolvables, ſans qu'il y ait de notre faute, & ſans ſouſtraction frauduleuſe de nos effets : ainſi la *faillite* eſt diſtinguée de celle qui eſt appellée véritablement *banqueroute*, qui eſt toujours frauduleuſe ; en effet la *faillite* eſt forcée, & la *banqueroute* eſt volontaire. Voyez *Banqueroute.*

FAIM-VALE, maladie de cheval, ceux qui ſont travaillés de cette maladie ſont ordinairement très-maigres, quoique très-grands mangeurs ; il eſt impoſſible de les engraiſſer ni de les raſſaſier, & il n'y a point de remedes à cette maladie.

FAINE, ſorte de gland, où noiſette que produit le hêtre ; c'en eſt la ſemence : on en engraiſſe les pourceaux, auſſi-bien qu'avec du gland : *Les uſances des bois ſont les pâtis, la faine & les glandées.*

FAIRE, dans le commerce, eſt employé en bien des ſens ; par exemple, *faire queue*, c'eſt reſter reliquataire & ne pas faire l'entier payement de la ſomme qu'on étoit convenu d'acquitter..... *Faire une bonne maiſon, faire bien ſes affaires*, c'eſt s'enrichir par ſon commerce.... *Faire un fonds*, c'eſt amaſſer de l'argent & le deſtiner à quelque entrepriſe conſidérable.... *Faire fonds ſur quelqu'un*, c'eſt compter ſur ſa bourſe, ou ſur ſon crédit.... *Faire de l'argent*, c'eſt en ramaſſer par la vente de ſes fonds, de ſes meubles ou de ſes marchandiſes pour acquitter ſes billets, lettres de change, ou autres dettes.... *Faire un trou à la lune*, c'eſt s'évader pour ne pas payer ſes dettes, ou être en état de traiter plus ſûrement avec ſes créanciers.. *Faire les deniers bons*, c'eſt s'engager à ſuppléer de ſon argent, ce qui peut manquer à une ſomme promiſe..... *Faire bon pour quelqu'un*, c'eſt être ſa caution, c'eſt promettre de payer ſoi-même, faute de payement par celui pour qui on fait bon : *Faire bon*, ſignifie auſſi tenir compte à quelqu'un d'une ſomme à l'acquit d'un autre..... *Faire pour un autre*, c'eſt vendre pour lui, être ſon commiſſionnaire : *Faire trop cher une étoffe*, c'eſt la priſer au-delà de ſa valeur.... *Faire prix d'une choſe*, c'eſt convenir entre le vendeur & l'acheteur de la ſomme qu'elle vaut. Voyez *dans les grands Dictionnaires toutes les autres ſignifications* du mot *Faire.*

FAIRE *boire les queues* ; chez les mégiſſiers & chamoiſeurs, c'eſt faire tremper les peaux de chevre, de mouton & autres, dans quelque eau courante, après qu'elles ont paſſé ſur le chevalet, ou ſous le couteau du côté de la chair: cette façon ſe donne immédiatement avant de les travailler de fleur pour la ſeconde fois ; le tems que l'on fait *boire les peaux* eſt différent, ſuivant la chaleur.

FAIRE *la traite*: on ſe ſert de ce terme ſur la côte de Guinée pour le commerce des Négres, & l'on y dit, *Faire la traite des*

Négres, au lieu d'*acheter des Négres.*

FAISAN, oiſeau à-peu-près de la figure & de la groſſeur du coq, dont le bec eſt long d'un travers de pouce, recourbé en ſon extrémité, la queue fort longue, de différentes couleurs. Le *faiſan* eſt d'un goût exquis, & ſervi ſur les tables les plus délicates. Le *faiſan* mâle eſt plus gros, plus beau, d'un goût plus agréable que la femelle; il vit dans les bois, de fruits, ſemences, baies & d'avoine, ce qui contribue à rendre ſa chair d'un bon ſuc; il eſt en automne plus gras, qu'en tout autre tems; il contient beaucoup d'huile & de ſel volatil, fortifie, reſtaure, rétablit les hétiques & les perſonnes convaleſcentes, & ſe digere facilement: on doit choiſir le *faiſan* tendre, gras, jeune & bien nourri.

Il y a une autre eſpéce de *faiſan* qui eſt l'*urogallus* des anciens, c'eſt le *coq de bruyere*, dont deux eſpéces, la grande & la petite. La premiere, de la grandeur *du coq d'Inde*, a la tête noire, le bec court, le cou long, les plumes de couleur noirâtre ou rougeâtre. La ſeconde appellée *faiſan de montagne*, differe par ſa petiteſſe: l'une & l'autre habitent les montagnes, les forêts & les pays ſeptentrionaux. Ils ont tant de chaleur, qu'ils demeurent ſur la neige pendant trois mois, ſans en être incommodés; leur chair eſt d'une ſaveur délicieuſe, a les mêmes vertus que celles du *faiſan*; elle eſt ſéche, & contient, par conſéquent, peu d'humeurs viſqueuſes & groſſieres; elle fournit un bon ſuc & un aliment ſolide & durable. Voyez le *Dictionnaire raiſonné des animaux* aux mots *Faiſans* & *Coqs de bruyere.*

On plume les *faiſans* & les *faiſandeaux*, vuidés, refaits, épluchés proprement, piqués de menu lard, on les met à la broche couverts d'une feuille de papier, & on les fait cuire à petit feu: étant preſque cuits, on ôte le papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, on les tire de la broche, & on les ſert chaudement avec une ſauce au verjus, ſel, poivre, ou à l'orange. Le *faiſan* ſe mange encore rôti couvert d'une bonne barde de lard, à la ſauce à la carpe, à la braiſe, farci, en pâté chaud, en pâté froid, & d'une infinité d'autres façons, & de quelque maniere qu'on l'apprête, il ne peut produire aucuns mauvais effets, ſi l'on n'en fait pas d'excès: cependant il eſt moins ſain en *pâté* que de toute autre maniere, parce que le lard, les graiſſes, & autres choſes ſemblables ne ſervent qu'à rendre ſa chair plus indigeſte.

On prend les *faiſans* aux filets, avec des piéges qu'on appelle *poches à lapins*, & avec des chiens couchans inſtruits à cette chaſſe, aux lacets & aux collets faits de crins de cheval. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe ou de la pêche*, ou le *Dictionnaire d'agriculture, tome II*; ceux qui élevent des *faiſans*, & qui donnent aux poules des œufs de *faiſannes* à couver, doivent prendre garde que les renards & les fouines n'entrent dans la *faiſanderie*; il ne faudroit que cela pour tout détruire: on nourrit d'abord les jeunes *faiſandeaux* avec des œufs de fourmis.

FAISANCE: c'eſt un terme dont on ſe ſert dans la plûpart des baux, des terres & biens de campagne, qui ſe dit des charges & obligations qu'un fermier s'oblige au-delà du prix de ſon bail, comme de faire quelques réparations, d'acquiter des rentes, donner quel-

ques poulets, beure, chanvre, où autres menues denrées, ſans déduction du prix de la ferme; ce mot, dans les vieux titres, ſignifioit *corvée*.

FAISCELLE, vaiſſeau à faire des fromages, de terre, ouvert par-deſſus, rond tout autour, plat par-deſſous, percé de petit trous pour faire écouler le petit lait ou la ſéroſité du lait.

FAISEUR, eſt encore conſacré à tous les ouvriers de tous les arts & métiers: on dit, *Faiſeur* de bas au métier: *Faiſeur* d'inſtrumens de mathématique: *Faiſeur* d'inſtrumens de muſique, &c. On dit auſſi, avec une eſpéce de mépris, d'un médiocre auteur, d'un mauvais poéte, c'eſt un *faiſeur de livres*, c'eſt un *faiſeur de vers*, & ainſi de tous ceux qui ne réuſſiſſent pas en quelque genre que ce ſoit dans ce qu'ils entreprennent.

FAISSE, ou FESSE, *en terme de vanier*, eſt l'oſier tors dont les vaniers font leurs ouvrages. Ils appellent *faiſſerie* les ouvrages à claire-voie, comme les claies, clavettes, ſaladiers, cages, &c. & *mandrerie*, les ouvrages d'oſier qui ne ſont point à jour, comme vans, hottes, &c.

FAISSES, ou FÆCES D'HUILE, c'eſt la partie groſſiere & épaiſſe de l'huile qui, étant repoſée, tombe au fond des barils; c'en eſt le ſédiment ou la lie: plus il y a de *faiſſes* dans une piéce d'huile, moins le marchand y trouve ſon compte: toutes ſortes d'huiles en produiſent, mais celle de baleine en donne plus; celle de noix, moins, &c. On emploie les *faiſſes* d'huile à différens uſages: on en conſume beaucoup dans les manufactures de ſavon, particuliérement pour les plus communs: les corroyeurs s'en ſervent dans l'apprêt de leurs cuirs pour les amollir & les rendre plus doux, il y en entre auſſi quelque peu dans la fabrique des flambeaux communs qui ſont de poix de réſine: on en frotte & on en enduit les vis des preſſoirs, ce qui tient lieu de ſavon noir & de graiſſe. Voyez *Huile*.

FAITE, *en terme de manufacture de drap*, eſt le dos du drap ou d'une autre étoffe de laine, c'eſt le côté oppoſé aux liſieres: lorſqu'une piéce eſt pliée en dedans, liſiere ſur liſiere, l'acheteur eſt en droit de faire auner ſon étoffe, ou par le côté du *faîte*, ou par celui des *liſieres*, ſuivant le *réglement du 3 Octobre 1689*.

FAITIERE, eſt une tuile courbée en rond, qui ſert à couvrir le *faîte* des maiſons. Voyez *Tuile*.

FAITS & ARTICLES: on nomme, en juriſprudence, *faits & articles* un certain détail de *faits* ſur leſquels une partie fait interroger ſon adverſaire.

Dans le commerce on dit: C'eſt un *prix fait*, un *marché fait*, un *compte fait*, pour dire un compte arrêté, un marché conclu, un prix fixé..... *Comptes faits* ſont des livres d'*arithmétique*, comme ceux de Barrême.

Fait des marchands, c'eſt le *droit de boëte* qui ſe leve ſur la riviere de Loire.

FALOURDE, gros fagot compoſé de menus rondins, de bois flotté, & ordinairement de bois blanc lié par les deux bouts, dont cinquante font la voie qui ont trois pieds & demi de long, & vingt-ſix pouces de tour, avec leſquelles les bonlangers & les pâtiſſiers chauffent leur four: on en fait auſſi avec les hares & rouettes qui attachent & lient les trains; les regratiers en ſont le détail & les vendent à la piéce à ceux qui

n'ont pas la faculté d'acheter, pour leur chauffage, du bois à la voie.

FAN. Voyez *Faon.*

FANAGE : ce mot s'entend de tout le feuillage d'une plante, on dit, le *fanage* de cette plante eſt beau & agréable.... *Fanage* eſt auſſi l'action de *faner* l'herbe d'un pré fauché, & le ſalaire de ceux qui ſont employés à cette beſogne ; ce travail, qui ſe fait au mois de Juillet, conſiſte à étendre l'herbe d'un pré fauché, à la remuer pour la faire ſécher, & à en faire des veillotes & des meulons : quand l'herbe des prés eſt fanée, ſéchée, miſe en meule, on la tranſporte dans le ſénil. Voyez *Foin.*

FANE, *en jardinage*, s'entend pour la feuille : *la Quintinie* dit, la *fane* ou la *feuille* de cette plante eſt différente de celle de cette autre.

FANEQUE, c'eſt le nom qu'on donne dans quelques villes d'Eſpagne, comme à Cadix, à Saint-Sebaſtien, à Bilbao, à une meſure de grains. Il en faut vingt-quatre de Saint-Sebaſtien, pour le tonneau de Nantes & de la Rochelle, c'eſt-à-dire, neuf ſeptiers & demi de Paris, & il en faut vingt à vingt-un de Bilbao pour un tonneau de Nantes & de la Rochelle, parce que les *fanaques* de Bilbao ſont plus grandes.

FANER, avec le pronom perſonnel, ſe dit des *fleurs* & des *fruits* qui ſe flétriſſent ; le grand hale *fane* les fleurs. Les fleuriſtes étendent des toiles ſur les carreaux des belles tulipes & des belles anémones pour empêcher qu'elles ne ſe *fanent* ; il y a des fruits qui ſe *fanent* en mûriſſant, les feuilles des arbres & des plantes ſe *fanent*, quand au lieu d'être droites, étendues, comme ſont celles des arbres & des plantes qui ſe portent bien, elles ſont renverſées, pliées & flétries, ce qui marque que l'arbre ſouffre, & a beſoin d'arroſement, ou que la plante n'a pas encore fait des racines. Ainſi les melons, concombres, &c. ſe *fanent* les premiers jours qu'ils ſont plantés, ſi le ſoleil leur donne ſur la tête, à moins que le jardinier ne les couvre de vieux fumier, la cloche par-deſſus ; quand les feuilles de l'oranger ſont *fanées*, c'eſt une preuve qu'il demande de l'eau.

FANFARES, airs meſurés qu'on ſonne au lancer, à la vue du cerf, à l'halaly & à la curée.

FANO, c'eſt un petit poids, dont on ſe ſert à Goa pour peſer les rubis, il eſt de deux carats de Veniſe.

FANON, ſorte de marchandiſe qu'on tire de la baleine. Voyez *Baleine.*

FANON, poil des jambes des chevaux au derriere du boulet, c'eſt auſſi la peau qui prend ſous la gorge d'un bœuf.

FANTI : nom que les Vénitiens donnent aux clercs & facteurs du collége du commerce, qui font, pour les marchands, les protêts des lettres & billets de change.

FAON, petit du daim & du cerf ; quelques-uns préférent les *faons* qui tettent à ceux qui ſont plus vieux ; mais la viſcoſité de leur chair eſt ſi grande, qu'on n'en ſçauroit manger, ſans être dégoûté. Le *faon de daim* ſe mange comme le *daim*, excepté la marinade qui ne doit pas être ſi forte : on ſert, pour grande entrée, une cuiſſe de *faon* avec la croupe, moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade par deſſus. On le mange encore rôti à l'aigre-doux, après avoir été piqué de menu lard.

FARAIS : on nomme ainſi, au baſtion de France, les *filets* dont

on ſe ſert pour la pêche du corail.

FARATELLE, poids dont on ſe ſert dans quelques lieux du continent des Indes, qui vaut deux livres de Lisbonne, où la livre eſt de quatorze onces, poids de marc, ce qui revient à une livre trois quarts de Paris.

FARCE, ſe dit, en cuiſine, des viandes, ou autres choſes qu'on hache pour en farcir après quelques volailles ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On fait des *farces* de bien de façons, & en maigre on en fait de brochets, de carpes, d'anguilles, de barbeaux, & autres poiſſons ſemblables, déſoſſés, hachés enſemble & bien menu : on fait une omelette pas trop cuite, avec des champignons, des truſes, du perſil, de la ciboule. On hache l'omelette & le reſte, on y ajoûte mie de pain trempée dans du lait, beurre, & quelques jaunes d'œufs. La *farce* du tout bien liée, on la fait cuire pour la manger ſeule, ſi l'on veut, ou l'on en farcit des ſoles, des carpes, &c. ſur l'arrête. On en fait de petites andouillettes, on farcit des choux, des pigeons, tout ce qu'on veut, ſi c'eſt un jour gras ; en général, les *farces* ſont indigeſtes & peſantes à l'eſtomac.

FARCIN, maladie de cheval, humeur ſouvent avec ulcere, cauſé par un virus dangereux : il y a le *farcin volant*, le *farcin cordé*, le *farcin cul-de-poule*, & le *farcin intérieur*. Le *farcin volant* ſe connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps comme des cloux, ce *farcin* eſt facile à guérir ; le *farcin cordé* ſe connoît par les groſſes duretés en forme de cordes qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, & particuliérement de celles du plat des cuiſſes, de l'encolure, des ars, & le long du ventre. Il ſe forme, dans ces cordes, des boutons qui s'ulcerent, & qui jettent du pus & de la matiere au-déhors. Le *farcin cul-de-poule*, très-difficile à guérir, ſe connoît par des tumeurs & boutons qui, venant à percer, ſont ſans pus, mais qui font voir les bords de l'ulcere, teints d'un noir rouge. Le *farcin intérieur* produit des boutons entre cuir & chair. Si l'on n'y remédie bientôt, le mal rentre & cauſe un déſordre terrible dans le corps du cheval qui en meurt, celui qui vient au-devant du poitrail ſe guérit très-aiſément.

Dans ces différentes ſortes de *farcins*, on commence par ſaigner le cheval, pour diminuer la trop grande efferveſcence du ſang; mais il ne faut pas abuſer de la ſaignée, ce ſeroit mettre le cheval ſur les dents : on le purge enſuite pour diſpoſer le corps & déboucher les obſtructions, avec une once & demie d'aloës lucide, une demi-once de racine de jalap, autant de ſublimé doux, une once & demie de vieille thériaque : on pulveriſe tout ce qu'on peut réduire en poudre : dans le tems qu'on veut donner la médécine, on délaie la thériaque dans du vin, on met le jalap, puis l'aloës : on fait avaler le tout au cheval, on rinſe le pot & la corne avec un demi-ſeptier de vin. Le cheval doit être bridé ſix heures avant la priſe, quatre heures après, & deux jours de ſuite : on lui ôte le foin & l'avoine, & on ne lui donne que du ſon mouillé : ſi le remede n'opere pas aſſez, on lui donne des pilules faites avec une once de ſené, autant de racines d'hermodactes, trois drachmes d'agaric, quatre de belle ſcammonée, une once de cinnabre, le tout pulvériſé

risé grossiérement, on y ajoûte deux livres de lard dessalé & rapé, on y mêle une dragme de cannelle, autant de gérofle, fenouil & gingembre, de chacun deux scrupules: on donne ces pilules au cheval, en observant les mêmes choses que pour le remede précédent.

Quand le cheval, saigné & purgé de la sorte, commencera à guérir, il faut seulement, quand les boutons sont mûrs, les percer pour en faire sortir la matiére; s'ils ne séchent pas, & qu'ils se cavent en lévres, on les poudre une fois avec du réagal pulvérisé finement: au bout de neuf jours, l'escarre tombe & laisse une plaie nette qu'on desseche avec quelque poudre; il y a bien d'autres remedes pour guérir du *farcin*: mais nous renvoyons au *Nouveau parfait Maréchal*, ou à l'*Ecole de cavalerie* de la Gueriniere; l'abondance des matieres que nous avons à traiter dans cet ouvrage, ne nous permettant pas d'entrer, sur chacune, dans de trop longs détails.

Mais en faveur de ceux qui font valoir leurs biens de campagne, nous devons dire encore que le cheval prend le *farcin*, lorsqu'il est voisin d'un autre qui en est infecté, parce que ce mal se communique par la malignité dont il est rempli; l'avoine nouvelle, le foin nouveau, avant qu'il ait sué, trop abondamment donnés aux chevaux leur donne le *farcin*, ainsi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'été, & la trop grande abondance de sang quand il est échauffé. Le *farcin* vient encore aux chevaux, lorsqu'on veut les engraisser trop tôt, après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils sont maigres & échauffés, le trop de nourriture fait naître aussi le *farcin*, si on n'exerce les chevaux avec prudence, & si on ne les saigne pas souvent. Le *farcin* le plus dangereux est celui qui fait jetter par le nez, & que ce qui en tombe est mêlé de sang, peu de chevaux en réchappent; le *farcin*, dont les boutons ne viennent point à suppuration, mais qui, étant crevés, poussent de la chair d'un rouge brun, & qui surmonte beaucoup, est encore une cure très-douteuse; le *farcin* qui vient à la tête est le moins dangereux & le plus aisé à guérir de tous, à moins qu'il ne croisse quelques boutons en forme de glande entre les deux os de la ganache, qui croissent excessivement.

FARDER, c'est, dans le commerce, employer l'artifice pour faire paroître une chose plus belle qu'elle n'est: ainsi on dit, *Farder la marchandise*, qui signifie n'en faire paroître que le plus beau; il est défendu aux tonneliers, par leurs statuts, d'employer de l'*osier fardé*, il faut qu'il soit loyal & marchand.

FARDOS; c'est une monnoie d'argent & monnoie de compte, & qui a cours à Bantam; chaque *fardos* peut valoir trente-cinq sols six deniers, monnoie de France; & les cinq font environ neuf livres.

FARGOT, à Lille en Flandres, on dit *fargot* pour *ballot*, ou petite *balle* de marchandises du poid de cinquante à soixante livres; deux *fargots* font la charge du mulet ou d'un cheval de bât.

FARINE, grain moulu, réduit en poudre, dont, avec le bluteau, on a séparé le son. Les *farines* à faire du pain sont celles de froment, du méteil, du seigle, du sarrasin ou bled noir, du maïs, de l'orge, de l'avoine, &c. La

farine d'avoine dont on fait du pain en baſſe Normandie, & ailleurs s'appelle *gruau*, & ſert pour les boiſſons & bouillies rafraîchiſſantes. Les *farines* dont on fait le pain ordinaire, celle de froment pour les gens à leur aiſe dans les provinces, & celle de ſeigle ou de méteil, pour les ouvriers & les gens de la campagne, ont différens degrés de bonté & différens noms, ſuivant les diverſes diviſions du bluteau par où on les paſſe; la plus belle eſt celle qu'on appelle *pure fleur de farine*, enſuite celle qu'on appelle la *farine blanche* d'après la fleur, puis les *fins gruaux*, viennent après les *gros gruaux*, & enfin les *recoupettes*. Les bonnes *farines* ſont celles qui ſont les plus ſéches, qui ſe conſervent davantage, qui rendent beaucoup de pain, qui boivent bien l'eau, & pour qui il faut un four chaud. La *farine de bled niélé* rend le pain violet; l'eau trop chaude, aux *fines farines*, donne un pain de couleur rouge. La *farine du bled germé* rend la pâte lâche & difficile à bouffer dans le four; la plûpart des *farines* qui s'emploient à Paris, & qui n'y ſont pas moulues aux anvirons, comme à Montmartre & ailleurs, viennent de Picardie, de Meulan, de Pontoiſe, de Nantes, de Saint-Germain & de Poiſſy. Celles de Meulan & de Pontoiſe paſſent pour les meilleures, celles de Picardie ſont les moindres; celles de Mantes, Poiſſy & Saint-Germain tiennent le milieu. Par l'ordonnance de la ville de Paris de 1672, eſt preſcrite la quantité de *farines* que peuvent acheter à la fois, & combien en peuvent faire proviſion, les regratiers, boulangers & pâtiſſiers.

Les gantiers & parfumeurs emploient la *farine* de féve, & de haricot dans les poudres qu'ils font pour deſſécher les cheveux; la *folle farine*, qui eſt le plus leger de la *farine* que le vent enleve & qui s'attache aux parois du moulin, ſert pour faire l'amydon... La *farine* de pois & de froment, avec leur ſon, eſt au nombre des drogues que les teinturiers appellent *non colorantes*, parce que d'elles-mêmes elles produiſent aucune couleur; mais elles leur ſervent à incorporer ſur les laines, ſoie, fils & étoffes, la teinture des *drogues colorantes*.

La *farine* de ſeigle entre dans les médicamens réſolutifs: on ſe ſert de *farine* d'orge mouillée pour donner aux chevaux en rafraîchiſſement; la *farine* d'avoine eſt très-bonne pour des bouillies rafraîchiſſantes, & on a dit que la *farine* de féve & d'haricots ſert à faire de la poudre à poudrer.

FARINEUX, *fruits farineux*, ſe dit d'un fruit dont la chair n'eſt pas ferme, & ſent comme la farine; cela arrive aux poires qui, venues en mauvais fonds, ont paſſé leur maturité, & n'ont plus la quantité d'eau & la fineſſe de chair qu'elles devroient avoir; le lanſac, le doyenné, le petit vin, l'épine, ſont ſujets à devenir *farineux*.

FARREAGE: on donne ce nom en Breſſe, à quatre ou cinq meſures de bled que les métayers retiennent pour payer le maréchal qui forgera & racommodera pendant l'année les ſocs & les fers de la charrue.

FARTHING, ou FARDIN, petite monnoie de cuivre d'Angleterre, qui a cours environ pour un liard ou trois deniers de France; il y en a de quadrubles, de doubles & de ſimples. Quatre *farthings* ſimples valent un ſol d'Angleterre; ils portent le nom &

l'image du roi, avec une femme au revers, & l'inſcription, *Britannia*; ils ont tous également cours dans le royaume, mais pour les petits payemens.

FASEOLE, eſpéce de légume, autrement appellée *haricot*, & à Paris *féve*. Voyez *Féve*.

FATIGUE : la grande *fatigue* ruine en peu de tems les chevaux; ſi l'on n'y remedie pas, ils deviennent maigres, langoureux, abattus; il faut commencer par leur donner du repos, enſuite les ſeigner au col, & leur faire prendre tous les jours deux onces de ſoie d'antimoine dans du ſon mouillé, du ſon pour nourriture & quelques lavemens faits d'une décoction de mauve, guimauve, pariétaire, feuilles de violette dans deux pintes d'eau, & une chopine ou trois demi-ſetiers d'urine de vache, & dans la colature demi-livre de miel mercurial, & un quarteron de beurre frais. On donne le ſoir ce lavement tiéde au cheval, & pendant quinze ou vingt jours, du ſoie d'antimoine; pour nourriture du ſon mouillé qu'il mangera avec l'eau où on aura diſſous deux ou trois onces de polycreſte, & dans ſa boiſſon on délaiera du miel; il y a des chevaux qui ſe rétabliſſent en peu de tems, d'autres qui demandent bien plus de ſoin : on connoît qu'un cheval commence à profiter, lorſqu'il mange & boit très-bien & qu'il ne ſe vuide point trop.

FAU, ou FOU. Voyez *Hétre*.

FAUCHAISON, tems où l'on *fauche* les prés, c'eſt ſur la fin de Juillet, quand l'herbe eſt mûre & dans un beau tems; la *fauchaiſon* des regains ſe fait au mois de Septembre. *Fauche* ſe dit de ce qu'un homme peut *faucher* en un jour. Une *fauchée* eſt la quantité de quatre-vingt cordes; c'eſt le travail d'un jour pour un *faucheur*; il y a de l'adreſſe à *faucher* les prés & les avoines, la pratique au reſte y rend habile. Un *faucheur* doit avoir les bras robuſtes pour bien manier la faux, & l'adreſſe qu'il acquiert par l'exercice pour *faucher* l'herbe bien raſe. Un *faucheur qui fauche* l'herbe tantôt trop haut tantôt trop bas, ne ſçait pas ſon métier. Un *faucheur* doit ſçavoir battre ſa faux quand elle eſt émouſſée, ce qu'il fait ſur une petite enclume portative qu'il pique en terre, & un marteau avec lequel il frappe ſur le tranchant de ſa faux.

FAUCILLE, inſtrument de fer fait en croiſſant, dentelé, monté d'un petit manche de bois qui ſert à faire la moiſſon du bled, de l'orge & autres ſemblables grains; ce ſont les taillandiers qui font les *faucilles*, & les quinquailliers en font le commerce; il ſe fabrique des *faucilles* aux environs de Paris, la plus grande quantité vient de Forêt, de Champagne, & de quelques autres provinces. Les *faucilles* en Provence n'ont point de dents, elles coupent comme un couteau bien affilé. *Pline* fait mention de deux ſortes de *faucilles*; dont l'une eſt plus petite & moins courbée que celle dont on ſe ſert ordinairement : elle eſt propre dit-il, pour couper l'herbe dans les buiſſons, ce n'eſt qu'en Italie qu'on s'en ſert... *Faucillon*, inſtrument fait en forme de *faucille* : on appelle du *bois à faucillon* du menu bois taillis aiſé à couper avec cet inſtrument.

FAUCON : c'eſt le nom général de tous les oiſeaux qu'on éleve dans la fauconnerie, on en connoît de pluſieurs ſortes, ſçavoir, le *faucon*, le *gerfaut*, le *ſacre*, le *lanier*, l'*émerillon*, le *hobreau*, qu'on appelle *oiſeau de leurre*.

Voyez *ces mots*. On appelle *faucon pélérin*, celui qui vient des pays éloignés dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre juſqu'en Janvier. *Faucon gentil*, celui qui eſt le plus aiſé à dreſſer qu'on prend en Août & en Septembre. *Faucon niais*, celui qui a été pris dans le nid ou dans le roc, étant encore tout petit : on lui donne le nom de *faucon royal*, parce qu'on l'éleve aiſément. On nomme *faucon ſor*, celui qui a encore ſon premier plumage & les pennes de l'année. *Faucon hagard*, celui qui eſt fier & bizarre, qui a mué & changé de plumes : on l'appelle auſſi *faucon de repaire* & *faucon branchier*. Le mâle du *faucon* ſe nomme *tiercelet*, parce qu'il eſt un tiers moins gros que la femelle : on apporte d'Eſpagne des *tiercelets de faucon* qui ſe perdent dans les nues, qui ne vont jamais au change, qui tiennent long-tems ſur l'aile, & qui ſont très-juſtes dans leurs remiſes, ils ſervent au vol des *courlis* & des *cannepétieres*.

L'art de la *fauconnerie* qui n'avoit rien de noble dans les commencemens s'eſt rendu ſi recommandable, que les princes & les perſonnes de la plus grande diſtinction en ont fait leurs plus grands plaiſirs. *Ariſtote* & *Pline* ont les premiers écrits ſur la *fauconnerie*. *Elien* & *Jules Firmius* ſont les premiers qui l'ont réduite en art. Le premier vivoit ſous l'empereur *Adrien*, le dernier ſous le régne de *Conſtantin*, fils du grand *Conſtantin*. Nous avons *Jean Franchieres*, grand prieur d'Aquitaine, *Tardif d'Eſparon*, gentilhomme provençal, & pluſieurs autres qui nous ont laiſſé des Traités en françois ſur la *fauconnerie*..... Il y a un choix à faire des oiſeaux de *fauconnerie* ; ceux qu'on apporte de Suiſſe ſont fort eſtimés ; il en vient de Ruſſie, dont l'*affaitage* eſt fort aiſé, généralement parlant, les oiſeaux de ces climats ſont toujours de meilleure *affaite* que ceux qu'on envoie d'ailleurs : on fait auſſi cas de ceux qu'on tire des Alpes, du côté de Véronne & de Trente : le Dannemarck en fournit auſſi. Quand on a ces oiſeaux jeunes, on les met dans un cabinet où il y a deux fenêtres aſſez larges, grillées en-dehors en maniere de cage, enſorte qu'elles puiſſent contenir ces oiſeaux pour y prendre le ſoleil : ces fenêtres doivent être garnies chacune d'une petite perche & de petits gaſons ſur leſquels ces oiſeaux peuvent ſe repoſer; outre ces perches, il en faut mettre d'autres dans le cabinet, proche deſquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau & haut d'environ un pied & demi: on leur renouvelle cette eau tous les deux jours, crainte que s'empuantiſſant, elle ne porte avec elle quelque mauvaiſe qualité, capable d'incommoder les *faucons* : on garnit le tour de ce baquet de ſable de riviere & de petites pierres, comme choſes très-néceſſaires pour commencer à les rendre plus propres à la volerie, mais ceux qui ſont prêts à être *affaités* doivent être mis dans un endroit obſcur pour les rendre dociles, ou bien on leur fille les yeux avec une aiguillée de fil.

Avant que d'enfermer les jeunes oiſeaux, on a d'abord ſoin de les armer, on les paît tous les jours à ſept heures du matin & à cinq heures du ſoir, toujours ſur le poing, s'il eſt poſſible, afin de les apprivoiſer & de leur faire connoître l'homme ; c'eſt en prenant de pareils ſoins qu'ils ſont à moitié dreſſés, quand on veut leur donner les autres inſtructions

neceſſaires pour les rendre parfaits, & les faire voler de bonne action; leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, pigeonneaux & poulets qu'on a la précaution de leur hacher. Faute de ces viandes on leur donne du bœuf ou du mouton haché avec un œuf, cela contribue beaucoup à leur faire venir un beau pennage.

Un *fauconnier* doit être bien inſtruit dans cet art pour inſtruire les oiſeaux qu'on commet à ſes ſoins; ſa principale occupation eſt de leur donner tous les jours les leçons convenables, & de ne rien épargner de ſes peines pour les rendre habiles voleurs. Pour bien conſerver les oiſeaux en ſanté, & les tenir en état de voler, on leur donne une fois ou deux la ſemaine des pierres; c'eſt un remede dont ils ſe ſervent naturellement. Si les oiſeaux ne tiennent ni par le haut, ni par le bas, on les cure avec une pilule groſſe comme un petite féve, & compoſée avec de la manne, l'aloës, le myrthe, le ſafran, l'agaric, la rhubarbe, le clou de géroſle, le tout pulvériſé enſemble, ſuivant la quantité de bols qu'on veut faire, & qu'on garde dans un boëte pour en donner aux oiſeaux attaqués du rhume, des filandres, ou quand ils ont fait quelques efforts, ou choqué trop fortement contre le gibier. Voyez les *Amuſemens de la chaſſe & de la pêche.*

FAUDAGE; dans les manufactures d'Amiens, ſignifie la même choſe que *pliage*; il ſignifie auſſi la marque ou fil de ſoie que les corroyeurs des étoffes de laine mettent aux piéces d'étoffes qu'ils plient & appointent après les avoir levées de deſſus le courroi; ainſi *fauder* une *étoffe* eſt la plier en double dans ſa longueur, enſorte que les deux liſieres ſe touchent, & *fauder* eſt auſſi marquer avec de la ſoie une étoffe après qu'elle a été corroyée.

FAUDET, chez les *lainеurs* & *empleigneurs*, eſt une eſpéce de grand gril de bois ſoutenu de quatre petits pieds auſſi de bois, placé ſous la perche à lainer pour recevoir l'étoffe à meſure qu'elle ſe laine. Les *tondeurs de draps* ont auſſi une eſpéce de *faudet* pour mettre ſous la table à tondre, dans lequel ils font tomber l'étoffe lorſque la tablée eſt entiérement tondue. Ce *faudet* eſt compoſé de deux piéces qui, jointes enſemble par le milieu, reſſemblent à une eſpéce de manne qui n'auroit point de bordure aux deux bouts.

FAVEUR, nom donné à de petits rubans de ſoie fort étroits qui ont preſque cinq lignes de largeur, qui ſe fabriquent à Lyon & dans le Forez. La *nompareille* a trois lignes de moins.

FAVEUR, *jour de faveur*, ſe dit, dans le commerce, des dix jours que l'ordonnance accorde aux marchands, banquiers & négocians, après l'échéance de leurs lettres, billets de change pour les faire proteſter, ces dix jours ſont appellés *faveur*, parce que proprement il ne dépend que des porteurs de lettres de change de les faire proteſter dès le lendemain de leur échéance, mais on ne peut différer de les faire proteſter faute de payement au-delà du dixieme jour, ſans courir riſque que la lettre ne demeure pour ſon compte particulier. Les *dix jours de faveur* ſe comptent du lendemain du jour de l'échéance des lettres, à la réſerve de celles tirées ſur la ville de Lyon, payables en payemens, qui doivent être proteſtées dans les trois jours après le payement.

échu ; les dimanches & fêtes, même les plus solemnelles, sont compris dans les dix jours de *faveur*, & les porteurs de lettres y doivent faire attention & s'en faire payer la veille ou les faire protester, si l'échéance tombe ces jours de dimanche & de fête. Il n'y a point de bénéfice de dix jours de *faveur* pour les lettres payables à vue ; elles doivent être payées si-tôt qu'elles sont protestées.

Faveur, dans le commerce, s'entend des marchandises qui, n'ayant pas d'abord du débit, se mettent en vogue...On dit aussi des *actions* de compagnies de commerce, que leurs billets prennent *faveur*, quand ils ont du crédit dans le public.

FAULDES, nom, *en terme des eaux & forêts*, donné aux fosses charbonnieres où l'on fait du charbon..*Fauldes* signifie aussi un parc, ou un lieu fermé où l'on retient le bétail à la campagne.

FAULX, ou FAUX, instrument de fer à long manche, avec lequel on coupe les avoines, l'herbe des prés, le sarrasin & autres. Les taillandiers font ces *faux* à faucher, & les quincailliers en font le commerce. Voyez *Fauchaison*.

FAUSSE EQUERRE, instrument en usage chez les menuisiers, charpentiers, maçons, marbriers & tailleurs-de-pierre pour mesurer ou tracer des angles irréguliers; il y a la *fausse équerre de fer* & la *fausse-équerre de bois*; la premiere appellée aussi *compas à fausse-équerre*, est un compas dont les jambes sont plates jusqu'à six pouces près de leur extrémité, qui s'arrondissent & se terminent en pointe ; ces compas n'ont qu'une charniere simple, enforte qu'en les ouvrant ou les resserrant, ils donnent aux angles autant de degrés que ceux qui s'en servent en ont besoin. La *fausse-équerre de bois* sert aux mêmes usages que celle de fer, &, à la matiere prés, lui est tout-à-fait semblable, mais elle n'est pas si longue & n'a point de pointe : les menuisiers se servent de la *fausse-équerre* de bois, les tailleurs de pierre & marbriers de celle de fer, & les charpentiers de l'une & de l'autre ; il y a des *fausses-équerres* de bois à l'usage de ces derniers ouvriers qu'ils appellent *buveaux* : la piéce mobile de l'une des deux branches de cet instrument est un peu ceintrée en-dedans, & celle de l'autre est rabatue en chanfrein.

FAUSSE-FLEUR, se dit, en fait de melons & de concombres, des fleurs au-dessous desquelles il n'y a point de fruit qui y tiennent, car aux bonnes fleurs des uns & des autres, le fruit paroît avant que la fleur s'épanouisse au bout, & si le tems est favorable, le fruit noue ; si le tems est mauvais, que la couche ne soit pas assez chaude, le fruit coule, c'est-à-dire périt..... *Fausse-fleur* se dit encore de la fleur qui n'est pas la *fleur du fruit*, comme la *fleur* du mûrier, la *fleur* du noyer, &c.

FAUSSE-MONNOIE, c'est celle qui n'est pas au titre des ordonnances, ou qui est fabriquée par d'autres que les officiers commis à cet effet. Voyez *Monnoie*.

FAUSSE-OPALE, sorte de pierre précieuse nommée *girasol*. Voyez *ce mot*.

FAUSSE-TEINTURES : on appelle ainsi les teintures qui se font avec des drogues défendues qui, falsifiant les couleurs, durcissent & dégradent les étoffes : on voit dans les réglemens pour les teinturiers, tant du grand que du petit teint, quelles sont les bonnes &

& les mauvaiſes drogues. Voyez *Teint.*

FAUSSURES: les ſondeurs nomment ainſi les parois de la cloche, à l'endroit où ils commencent à ſe recourber en dehors & à s'élargir.

FAUTRAGE, *en terme de coutume*, c'eſt le droit qu'ont des ſeigneurs, de mettre des bêtes chevalines & vaches aux prés de leurs vaſſaux, & même avant que les prés ſoient fauchés.

FAUVE: c'eſt une des cinq couleurs ſimples & matrices des teinturiers. Avec la racine, l'écorce, la feuille de noyer, ou la coque de la noix, on fait une très-bonne couleur, *fauve* couleur de racine ou de noiſette: la ſuie de cheminée fait encore le *fauve*: on s'en ſert dans quelques couleurs où entre le *fauve*: on ſe ſert de la garouille dans la nuance de gris de rat: il n'y a point de nuances du *fauve*, il entre ſeulement dans la compoſition de pluſieurs couleurs.

FAUVE, *bête ſauvage*: c'eſt un cerf, un daim, un chevreuil, y compriſes les femelles.

FAUVETTE, oiſeau de voliere, dont le chant eſt très-agréable; la *fauvette* à tête noire, & la *fauvette* à tête rouge, approchent fort du *bec-figue*, & ne vaut pas moins que l'ortolan, quand elle s'eſt nourrie de figues, de raiſins, & autres choſes meilleures que les grains de ſureau; la *fauvette* a les mêmes vertus que le *bec-figue*, & s'apprête, en cuiſine, de la même maniere. Voyez *Becca-figue.*

FAUX-BOIS, *en terme de jardinier*, eſt la branche d'un arbre venue dans un endroit où elle ne devoit pas venir, & qui d'ordinaire devient beaucoup plus groſſe & beaucoup plus longue que toutes les autres branches de l'arbre, auxquelles elles volent une partie de leur nourriture: on coupe ce *faux-bois*, à moins qu'on n'ait deſſein de rajeunir l'arbre & d'ôter toutes les vieilles branches pour conſerver ce *faux-bois*: les mauvaiſes branches ſont celles qui viennent contre l'ordre de la nature: elles ont les yeux plats & ſort éloignés, ce qui fait qu'on les appelle *branches de faux-bois.* Pour entendre cet ordre de la nature, dit *la Quintinie*, il faut ſçavoir, 1°. que les branches ne doivent venir que ſur celles qui ont été racourcies à la derniere taille, ainſi toutes celles qui viennent en d'autres endroits ſont branches de *faux-bois.*

FAUX-FRAIS. Voyez *Frais.*

FAUX-FUYANT, ſente à pied dans les bois.

FAUX-JOUR, fauſſe lumiere, clarté ſombre & oblique que la plûpart des marchands ſe procurent, parce que ces *faux-jours* ſont favorables à leurs étoffes, pour cela ils couvrent les fenêtres de leurs magaſins, ou le haut de leurs boutiques, de machines de bois qui ſe hauſſent ou ſe baiſſent à leur gré, ſuivant qu'ils ont beſoin de plus ou moins de lumiere pour faire valoir leurs marchandiſes: ces machines s'appellent *abattans*, parce qu'elles s'*abattent* à la volonté du maître, & *abat-jour*, parce qu'elles abattent & diminuent le jour.

FAUX-MARCHER, ſe dit d'une biche qui biaiſe en marchant, ou d'un cerf qui a mis bas.

FAUX-MARQUÉ, ſe dit de la tête d'un cerf qui n'a que ſix cors d'un côté & ſept de l'autre: on dit alors: Il porte quatorze *faux-marqués*, car le plus emporte le moins.

FAUX-PLI dans une étoffe, c'eſt celui qui n'eſt pas comme il

doit être, & qui en diminue la beauté. Les marchands en détail prennent bien garde qu'il n'y ait de *faux-plis* dans leurs étoffes.

FAUX-REMBUCHEMENT : c'eſt lorſqu'une bête entre dans un fort dix ou douze pas, & revient tout court ſur elle pour ſe rembucher dans un autre lieu.

FAUX-SAUNAGE, commerce de faux ſel : il ne s'exerce ordinairement que ſur les frontieres de celles qui ſont privilégiées ; il n'y a point de commerce de contrebande qui ſoit défendu ſous des peines plus rigoureuſes que celui du *faux-ſaunage* ; les nobles qui s'en mêlent ſont dégradés de nobleſſe & privés de leurs charges, & leurs maiſons, qui ont ſervi de retraite aux *faux-ſauniers*, raſées ; les roturiers attroupés en armes, envoyés aux galeres pour neuf ans, en cas de récidive, pendus : s'ils font ce trafic ſans armes, condamnés à une amende de trois cents livres, avec la confiſcation de leurs harnois, chevaux, charrettes, bateaux, &c. pour la premiere fois ; aux galeres de neuf ans pour la ſeconde : ſi, en termes de *faux-ſaunage*, ils ne ſont que, ce qu'on appelle, de ſimples *porte-cols*, ils ſont condamnés à deux-cents livres d'amende, & s'ils récidivent condamnés aux galeres pour ſix ans : les femmes & les filles ſont auſſi ſujettes aux peines du *faux-ſaunage*, ſçavoir, à deux cents livres pour la premiere fois, au fouet & à trois cents livres pour la ſeconde, & au banniſſement perpétuel hors du royaume, pour la troiſieme. Le commerce des ſels étrangers eſt auſſi ſévérement puni : quiconque en fait entrer, ſans une permiſſion par écrit, encourt auſſi les peines de galeres : on nomme *faux-ſel*, tout ſel étranger qui entre en France ſans permiſſion, & celui qui, ſe trouvant dans l'étendue des gabelles, n'a pas été pris dans un des greniers à ſel du royaume, ou chez les regratiers.

FAYALLE, monnoie de compte du Japon, qu'on évalue à une piſtole de France ; il y en a qui la font valoir juſqu'à douze livres dix ſols.

FAYANCE, poterie fine faite de terre verniſſée, ou plutôt émaillée, dont l'invention eſt venue de Fayance, ville d'Italie. Les *fayances* peintes par *Raphaël* & *Jules Romain* ſont recherchées des curieux, & d'un grand prix, celles qui ſe font en France viennent de Nevers, Rouen, Saint-Cloud, qui n'approchent pas ni pour les deſſeins, ni pour la fineſſe, ni pour l'émail de celles de Hollande : je ne parle pas de la manufacture royale de Séve, établie depuis pluſieurs années, ſous la protection du roi, dont les ouvrages qui en ſortent égalent du moins pour la beauté, le deſſein, la richeſſe & la délicateſſe, la *porcelaine* de Saxe, & les connoiſſeurs eſtiment que les *porcelaines* de France l'emportent aujourd'hui ſur celles du Japon & de la Chine. Il y a à Paris une communauté ſous le nom de marchands verriers, maîtres couvreurs de flacons & bouteilles en oſier, &c. Ce ſont ces marchands à qui l'on donne le nom de *fayanciers*.

FEILLETTE, ou FEUILLETTE, eſpéce de futaille propre à mettre des liqueurs.

FELIN, petit poids en uſage chez les orfévres & les monnoyeurs, il peſe ſept grains & un cinquieme de grain, le marc eſt compoſé de ſix cens quarante *félins*, & deux *félins* font la maille.

FELLE, longue canne de fer percée & vuidée dans toute ſa

longueur, qui ſert, aux gentilshommes verriers, à prendre le verre pour le ſouffler & en faire pluſieurs ſortes d'ouvrages. La *felle* a environ cinq pieds de long, preſque d'un pouce de groſſeur: lesglaces de miroir qui n'excedent pas quarante-cinq pouces de volume ſont ſoufflées avec la *felle*, les autres au-deſſus ſe coulent comme on coule le plomb.

FELONIE, injure grave, déloyauté, & révolte du vaſſal contre ſon ſeigneur.... On nomme auſſi *félonie* la déloyauté du ſeigneur envers ſon vaſſal, il n'eſt pas plus permis au ſeigneur ſuzerain de manquer à ſon vaſſal, qu'à celui-ci de manquer à ſon ſeigneur ſuzerain.

FELOURS, monnoie de cuivre qui ſe fabrique à Maroc, qui reſſemble au gros double de France.

FENAISON, tems où l'on fène, ou on fane les foins, & l'action de faner.

FENDERIE: on nomme ainſi le lieu des forges où l'on fend le fer, après qu'il a été coulé en gueuſe.

FENDEUR, terme qui a pluſieurs ſignifications. Ceux qui ſcient, fendent & ſerrent le bois de corde à Paris ſont appellés *ſcieurs* & *fendeurs de bois*..... Les bucherons qui, dans les forêts, abattent le bois & le débitent en quartier ſont appellés *bucherons*..... *Fendeurs*, dans les ardoiſeries, eſt l'ouvrier qui fend les calots, ou pierres d'ardoiſes... On nomme *pierre en fendis* une pierre d'ardoiſe fendue en pluſieurs parties, & prête être à taillée & équarrie.

FENDOIR, c'eſt un morceau de buis ou d'autre bois dur de ſept à huit pouces de long, avec une eſpéce de tête partagée en trois dont chaque piéce eſt taillée en pointe de diamant dont ſe ſervent les vaniers pour fendre l'oſier en trois; pour ce faire ils amorcent le gros bout de l'oſier en l'ouvrant en trois parties, pour y inſinuer la tête de l'outil, & le conduire avec un mouvement à demi-circulaire juſqu'à la derniere pointe de l'oſier, l'oſier en deux ou en quatre, ſe fend avec le couteau.... Les bouchers ont un moyen couperet qu'ils appellent *fendoir*, ou *fentoir*, ils s'en ſervent pour fendre les veaux & les moutons, après qu'ils les ont égorgés; ils ont auſſi un *fendoir* tout de fer, dont la lame a plus d'un pied de large, & autant de longueur qui ſe courbe en demi-cercle par le dos, c'eſt leur *fendoir*, ou *fentoir à bœuf*.

FENDRE, *ſe fendre*: on dit que des pêches, des prunes ſe *fendent*, quand elles quittent le noyau, la pêche ſe *fend*, le pavie ne ſe *fend* point, les damas, les prunes & abricots ſe *fendent net*.

FENETRE, dans un bâtiment, eſt une ouverture pratiquée en pluſieurs endroits pour donner paſſage à la lumiere: les ouvroirs ou les boutiques des maîtres oyers & rôtiſſeurs de Paris ſont nommés, dans leurs anciens ſtatuts, des *fenêtres*.

FENIL, dans une maiſon de campagne, endroit où l'on met le foin pour le conſerver, & autres fourages, comme coſſes de pois, ou de veſſes, ou d'autres herbes qu'on a fait ſécher après les avoir ramaſſées par les champs.

FENIN, monnoie de compte, & eſpéce courante de cuivre d'Allemagne, valant deux deniers & demi de France, il en faut douze pour le gros, vingt-quatre gros pour la richedalle, priſe ſur le pied de l'écu de France de ſoixante ſols.

FENISON, *terme de coutume*, c'eſt le tems où il eſt défendu de

mener les bêtes dans les prés, elle dure toute l'année pour les porcs, parce qu'ils gâtent le fonds en fouillant, mais pour les autres bêtes il commence à la Notre-Dame de Mars, & dure juſqu'à ce que les prés ſoient fauchés, ou que le regain ſoit coupé ou enlevé.

FENOUIL, plante qu'on ſeme dans les jardins potagers dont la tige eſt droite, cannelée, creuſe, qui s'éleve à la hauteur de cinq ou ſix pieds, qui a des feuilles d'un verd obſcur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique: les ombelles qui croiſſent à la cime de la tige produiſent des fleurs à cinq feuilles diſpoſées en roſes: à ces fleurs ſuccedent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées ſur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre: ſa racine eſt longue & groſſe comme le doigt: les feuilles & les ſemences de *fenouil* fortifient l'eſtomac, adouciſſent les âcretés de la poitrine, ſa ſemence chaſſe les vents, aide à la digeſtion. On fait entrer, dans les ſalades, les jets de *fenouil* encore nouveaux & tendres: on fait une liqueur nommée *fenouillette*, compoſée d'eau-de-vie & de ſemence de *fenouil*; la meilleure & la plus agréable ſe fait avec une pinte d'eſſence de *fenouil*, & une pinte de bon eſprit-de-vin qu'on met dans une terrine, avec ſix pintes de la meilleure eau-de-vie, une pinte d'eau bouillie, & une pinte de ſucre clarifié. Si après ce mélange elle eſt encore trop violente, il faut y ajoûter de l'eau bouillie & du ſucre à proportion: on la clarifie avec un quarteron d'amandes douces, un peu pilées, & un poiçon de lait: on paſſe le tout deux ou trois fois à la chauſſe, juſqu'à ce que la *fenouillette* ſoit bien claire... Pour faire de l'*eſſence de fenouillette*, on prend cinq pintes de la meilleure eau-de-vie, autant de bon vin blanc, une livre & demie de bonne ſemence de *fenouil*, deux onces de régliſſe coupée & bien écraſée; le tout étant mis dans l'alambic, on le bouche avec le parchemin, on le met dans une étuve, ou ſur la cendre chaude en infuſion pendant deux jours, on diſtille enſuite la liqueur comme l'eſprit-de-vin, à un feu médiocre, pour qu'elle bouille toujours également, ce qui reſte après la diſtillation de l'eſſence, & qui s'appelle *goutte blanche*, n'eſt propre que pour laver les mains.

Le *fenouil* fait partie du négoce des marchands épiciers droguiſtes, confiſeurs & apothicaires; ils le tirent des environs de Montpellier, où il s'en recueille une très-grande quantité: on s'en ſert, en médécine, étant propre, ainſi que l'anis, à diſſiper les vents qui ſont dans le corps, & à corriger certains purgatifs, les confiſeurs en font des dragées qu'ils débitent ſous le nom d'anis; les bonnes qualités du *fenouil* ſont d'être nouveau, tirant ſur le verd, longuet, bien nourri, d'un goût doux, ſucré, ayant l'odeur agréable, il ne faut pas qu'il ſoit mélangé de pouſſieres, de menues buchettes, ou d'autres corps étrangers, il y a une autre ſorte de ſemence que l'on nomme *fenouil ſauvage*, & le *fenouil marin*, nommé *bacille*, en latin *creta marina*; c'eſt ce qu'on appelle la *paſſe-pierre* qui ſe confit dans le vinaigre, ſoit toute ſeule, ſoit avec des cornichons, ou de petits concombres; pour le *fenouil ſauvage*, les marchands du corps de l'épicerie n'en font preſque pas de commerce.

FENOUILLET, pomme venue d'Anjou, appellée ainſi à cauſe de

ſon goût ; il y a du *fenouillet* blanc, du jaune, du gris & du rouſſâtre ; la chair en eſt fine, l'eau ſucrée, & le fruit a le petit parfum de la plante dont il porte le nom : on le mange depuis le mois de Décembre juſqu'en Février.

FENUGREC, plante appellée par quelques-uns *Sénegré*, très-commun en pluſieurs provinces de France, & qui ſe cultive particuliérement à Aubervilliers, près de Paris : elle eſt ronde, creuſe, d'un blanc obſcur, a des feuilles petites, à demi-rondes, dentelées, diſpoſées à-peu-près, comme celles du tréfle : de ſa fleur qui eſt petite & blanche naît une gouſſe longue & pointue, raiſonnablement groſſe, de la forme d'une corne de bœuf, ou de bouc ſauvage ; la graine, enfermée dans cette gouſſe, porte le même nom que la plante, n'eſt pas ſi groſſe qu'un grain de chenevis ; elle eſt dure, ſolide, de figure triangulaire & d'une odeur forte & aſſez mauvaiſe : quand elle eſt nouvelle, ſa couleur eſt jaune, preſque dorée, gardée elle eſt rougeâtre, & même brune. Il ſe fait un grand commerce de cette graine en France, & on en envoie dans les pays étrangers, ſur-tout en Hollande & en Angleterre, elle réuſſit très-bien dans le rouge écarlate de France. Les médécins l'ordonnent en décoction ou en cataplaſme, ſeulement à l'extérieur pour amolir & réſoudre : on en donne aux beſtiaux, ſur-tout aux chevaux, pour les engraiſſer & leur donner de l'appétit. Pour l'uſage de la teinture, on choiſit le *fenugrec* nouveau, bien nourri, & de la couleur la plus dorée, s'il eſt poſſible.

FEODER, meſure commune des liquides d'Allemagne, mais dont les diviſions ne ſont pas partout les mêmes ; dans le Wirtemberg le *féoder* eſt de 6 *ames*, l'ame de de 16 *yunes*, l'yune de 10 *maſſes* ; ainſi il y a 960 *maſſes* dans le *féoder*..... A Nuremberg, le *féoder* eſt de 12 *héemers*, le héemer de 64 *maſſes*, ce qui fait 768 *maſſes au féoder*.... A Heidelberg, le *féoder* eſt de 10 *ames*, l'ame de 12 *vertels*, le vertel de 4 *maſſes* ; ainſi il faut 480 *maſſes* pour le *féoder*.... A Ausbourg, le *féoder* eſt de 8 *jez*, & le jé de 2 *muids*, ou 12 *beſons*, le beſon de 8 *maſſes*, ce qui fait 768 *maſſes*, comme à Nuremberg, pour un *féoder*... A Vienne, le *féoder* eſt de 32 *héemers*, le héemer de 32 *achtelings*, l'achteling de 4 *ſeiltens* ; l'*ame* de 80 *maſſes*, le *fertel* nommé auſſi *ſchreve*, de 4 *maſſes* ; le *driclink*, meſure propre à la capitale d'Autriche, de 24 *héemers* ; ainſi des autres villes d'Allemagne, le *féoder* eſt la charge d'une charrette tirée par deux chevaux.

FER, métal compoſé de vitriol, de ſoufre & de terre, dur & ſec, difficile à fondre, mais ductile, avec lequel ſe font tous les outils des artiſans ; les *mines de fer* ſont communes dans les trois anciennes parties du monde, ſur-tout en Europe, & il y en a beaucoup en France. L'Amérique ſi feconde en mines des plus précieux métaux, n'a point de *mines de fer* ; auſſi ſes habitans n'eſtiment-ils pas tant l'or & l'argent que ce métal ſi utile. Les *mines de fer* ſe trouvent à différentes profondeurs : on en trouve ſouvent à un, deux ou trois pouces de terre, mais ordinairement il faut fouiller juſqu'à quatre, à cinq ou ſix pieds de fond ; la forme de la *mine de fer* eſt quelquefois en pierre de la groſſeur du poing, & quelquefois en ſable : quand on a amaſſé

la matiere de *fer* qu'on veut fondre, on la lave pour en ſéparer la terre, on la met dans de grands fourneaux avec du charbon qu'on couvre de *caſtine*, eſpece de minéral, ou terre particuliere qui ſe trouve mêlée avec la *mine de fer*; faute de *caſtine*, on ſe ſert de cailloux, ou greve de riviere, ou pierre à faire la chaux. Quand le feu a été mis au charbon on l'anime de plus en plus par le moyen de pluſieurs gros ſoufflets que la chûte de quelque ruiſſeau fait ordinairement mouvoir : on n'emploie que du charbon bien ſec & de jeune bois gardé d'un an ou deux, car le nouveau charbon, & fait de vieux bois, ſe conſume facilement & rend le *fer* trop caſſant.

Quand la *mine* eſt fondue & bien écumée, on la fait couler par un trou réſervé exprès à l'avant du fourneau, d'où, ſortant avec rapidité, & comme un torrent de feu, elle tombe dans les moules diverſement préparés, ſuivant la diverſité des ouvrages qu'on veut fondre, comme des canons, des plaques de cheminée, des boulets, des bombes, des landiers, des marmites, quantité d'uſtenſiles de cuiſine, & enfin des gueuſes de dix à douze pieds de long, ſur dix à douze pouces de large, du poids de ſeize à dix-huit cent livres, quelquefois davantage; plus la *mine* eſt en fuſion, plus le *fer* eſt excellent. Le *fer* de cette premiere façon s'appelle *fer de fonte*; le *fer de fonte* d'Allemagne ſouffre la lime, celui de France ſe polit avec le grès & l'émeril; les marchaux, les taillandiers, les ferruriers, &c. ne travaillent le *fer* que quand il a été fondu une ſeconde fois, & qu'il a été réduit en verges de pluſieurs longueurs, groſſeurs & largeurs; alors il ſouffre la lime & il ne peut plus ſe fondre. Le *fer* de divers échantillons ſe diſtingue par ſes différens noms, & par ſes différentes longueurs & groſſeurs. Le *fer rond* a ſix à ſept pieds de long ſur neuf lignes de diametre, le *fer cornette* a huit à neuf pieds de long, trois pouces de large, quatre à cinq lignes d'épaiſſeur, le *fer plat* a dix pieds de long, quelquefois plus, environ quatre lignes d'épaiſſeur, ſur deux pouces & demi de large, le *fer quarré* a deux pouces en quarré, & eſt de diverſes longueurs, le *quarré bâtard* a neuf pieds de long, quelquefois plus, & environ quatre lignes d'épaiſſeur ſur deux pouces & demi de large; on appelle *carillon* un petit *fer* qui n'a que huit à dix lignes en quarré; *courçon*, celui qui eſt court, qui a deux pouces & demi en quarré, & ſeulement trois à quatre pieds de long, *fer en botte*, celui qu'on emploie pour les vergettes de vitrage, & qui n'eſt guères plus gros que le petit doigt.

On connoît la bonne & mauvaiſe qualité du *fer* par la *caſſe* & la *forge*; le *fer*, au ſortir de la forge, doux ſous le marteau, eſt caſſant à froid, s'il eſt ferme, il eſt pliant; le *fer caſſant*, noir dans la caſſure, eſt bon, doux, maniable à froid & à la lime, mais ordinairement cendreux; le *fer* dont la caſſure paroît griſe, noire, & tirant ſur le blanc, eſt plus dur, & conſéquemment plus propre aux gros ouvrages fabriqués par les taillandiers, les maréchaux, &c. Le *fer* deſtiné pour la forge & pour la lime a le grain raiſonnablement gros, une partie de la caſſure eſt blanche, l'autre grife, l'autre noire : on emploie difficilement à la lime & à la forge, le *fer*, dont le grain eſt très-gros, qui eſt clair à la caſſe, tel

que l'étain de glace, & c'eſt le moindre de tous; le *fer*, dont le grain eſt petit & ſerré comme celui de l'acier, eſt ployant à froid, il ſouffre la lime, mais il ſe ſoude mal, cependant on en fait les outils qui ſervent à travailler à la terre. Le fil d'archal eſt un *fer* paſſé & tiré à travers d'une eſpéce de filiere: on appelle *fer rouvain*, celui qui eſt caſſant à chaud, *fer aigre* celui qui ſe caſſe aiſément à froid, *fer cendreux* celui qui eſt difficilement clair ſous la lime, *fer pailleux* celui qui ſe partage en diverſes pailles, lorſqu'on le bat & qu'on le ploie. Le meilleur *fer* eſt celui où l'on ne trouve ni ſentes, ni gerſures: c'eſt avec la *gueuſe*, quand elle a paſſé à la chauſſerie, qu'on fabrique tous les différens échantillons de *fer* dont on vient de parler.

Les étrangers enlevent beaucoup de nos *fers*; les provinces qui en fourniſſent le plus ſont la Normandie, la Lorraine, le Berri, le Béarn, le Maine, la Bourgogne, le Nivernois & la Champagne: celui de Normandie eſt caſſant, & celui de Champagne, celui de Bourgogne, médiocrement doux; celui de Nivernois doux, & propre à faire des épées & des canons de mouſquet, celui de Vibrai, près Montmirail au Mans, ferme, celui de Senouche, doux & pliant, celui de Saint-Diſier, caſſant: les *fers* d'Allemagne & de Suéde ſont plus ployans que ceux de France: ceux d'Eſpagne, mélangés de grains d'acier ſont fâcheux ſous la lime.

La *tôle* eſt un *fer* applati de pluſieurs largeurs & épaiſſeurs, par le moyen de petits martelets, réduit en feuilles très-minces, grandes environ d'un pied en quarré, un peu plus que larges, & on l'appelle *fer en feuilles*; il eſt de deux ſortes, le blanc & le noir qui ne différent cependant que par la couleur. On blanchit ce *fer en feuille* avec l'eau-forte d'abord, & enſuite l'étain; il y a de ces feuilles de *fer-blanc* plus fortes & plus foibles les unes que les autres. Les ferreurs d'aiguillettes & autres ouvriers emploient les foibles, les ferblantiers font, avec les autres, des lanternes, des rapes à ſucre & à tabac, des lampes, de la vaiſſelle d'armée, comme plats, baſſins, aſſiettes, &c. L'Allemagne, ſur-tout Nuremberg, & Ausbourg, fourniſſent beaucoup de *fer* noir & blanc: celui de Beaumont-la-Ferté, près la Charité, dans le Nivernois, n'eſt pas de moindre qualité que ceux d'Allemagne: les marchands de *fer*, qui ſont du corps de la mercerie, font auſſi le négoce de toutes ces ſortes de *fer*.

Ce qu'on nomme ordinairement *acier*, n'eſt autre choſe que du *fer* rafiné & trempé d'une certaine maniere. Voyez *Acier*. On fait, avec le *fer* ou l'*acier*, pluſieurs préparations chymiques, comme le *ſafran de Mars* aſtringent ou apéritif, le *Mars diaphorétique*, les *huiles*, les *criſtaux*, les *ſels*, les *teintures*, les *ſyrops de Mars*, &c. qui ſont à l'uſage de la pharmacie. Voyez les ouvrages qui en traitent.

FER: beaucoup d'ouvriers & d'artiſans donnent ce nom à quantité d'inſtrumens & d'outils dont ils ſe ſervent, en y ajoûtant cependant quelques autres termes qui puiſſent en déſigner l'uſage: voici les principaux.

FER *à ſouder*: les chauderonniers ont deux ſortes de *fer à ſouder*, l'un pour l'étain, l'autre pour le cuivre, celui-ci eſt de cuivre, l'autre eſt de *fer*; ils en ont de ronds & de quarrés; des uns

& des autres, les quarrés ſervent à ſouder dans le milieu de la piéce; il y en a de plats pour ſouder dans la quarre des chauderons & autres ouvrages de cuivre; preſque tous ſont ſans manche de bois, & on les tient par une longue queue de *fer*; ils ont de longueur depuis douze juſqu'à dix-huit à vingt pouces: le côté des *fers ronds* qui ſervent à ſouder ſont un peu recourbés en croiſſant, aux *fers quarrés* c'eſt un morceau de *fer* en forme de cube, de huit lignes environ, rivé au bout de la queue.... Le *fer* à ſouder des plombiers, vitriers, fontainiers, & de tous les autres ouvriers qui emploient la *ſoudure* eſt un *fer* de figure cylindrique garni d'une queue auſſi de *fer* qui ſort du centre de la baſſe du cylindre dont ils ſe ſervent à étendre & à appliquer la ſoudure. Ces ouvriers nomment *mouflettes* les deux morceaux de bois qui leur ſervent à prendre le *fer à ſouder*; ces mouflettes les empêchent d'être incommodés de la chaleur, quand ils le retirent du feu où ils le font preſque rougir avant de ſouder; il y a des *fers à ſouder* de différentes formes & groſſeurs, entr'autres, des *fers* triangulaires, ceux-ci ſont petits, & il n'y a que les plombiers qui s'en ſervent.

FER *à tirer*; c'eſt une eſpéce de petite filiere qui ſert à réduire le fil d'or & d'argent, tant le fin que le faux, à ſon dernier point de fineſſe. Voyez *Filiere*.

FER *quarré*, eſpece de grand ciſeau à queue d'aronde, ſans biſeau & très large par le bout, avec un manche de bois. Il y a des *fers quarrés* brételés, c'eſt-à-dire, qui ont des dents, ils ſervent aux maçons à dégroſſir les enduits qu'ils veulent dreſſer, il y en a des uns & des autres de diverſes grandeurs, tous ſe pouſſent à la main; les maçons & les tailleurs de pierre s'en ſervent, les uns à dreſſer & unir des enduits, les autres à finir leur ouvrage.

FER *à dreſſer*; chez les miroitiers, c'eſt un inſtrument de *fer* en forme de demi-cercle, de huit à dix pouces de large dans ſon grand diametre, de quatre à cinq lignes d'épaiſſeur, uni & fort poli du côté de ſa ſection: les ouvriers qui mettent les glaces au teint s'en ſervent pour étendre & dreſſer ſur la pierre de liais la feuille d'étain qu'ils diſpoſent à recevoir le vif-argent. Voyez *Glace*.

FER *à clorre*, c'eſt une eſpéce de batte de *fer* dont ſe ſervent les vaniniers pour battre & clorre l'oſier qu'ils emploient à faire des hottes, de vans, &c. Ils ont différentes ſortes de *fer à clorre*, plus ou moins forts, ſuivant que les montans des ouvrages de vannerie entre leſquels ils doivent paſſer, ſont plus ou moins ferrés. Les vanniers-mandiers ont une batte toute différente, la leur eſt plus épaiſſe, plus longue & toute droite, & le *fer à clorre* eſt tourné en croiſſant vers le bout, & n'a ni la force ni la longueur de la battre.

FER *à découper*: les maîtres égratigneurs-découpeurs ont différens *fers d'acier* tranchans, dont ils font les piquûres, égratignures & découpures à leurs étoffes.

Les menuiſiers de placage & de marqueterie appellent ſimplement *fer* un petit outil tranchant, un peu tourné en crochet par le bout, monté ſur un manche de bois dont ils ſe ſervent à faire l'ouverture des pennes & des entrées dans les ouvrages où ils veulent attacher des ſerrures.

Les relieurs-doreurs de livre

ont des *fers à polir*, & quantité d'autres à dorer ſur le cuir. Le *fer à polir* eſt un gros & long outil de forme triangulaire, & de quatre à cinq pouces de longueur, élevé de cinq à ſix lignes par le dos, & qui finit en une eſpéce de tranchant émouſſé par le devant; cet outil, emmanché de bois, porte en tout, *manche & fer*, environ dix-huit pouces de long; le relieur s'en ſert pour liſſer & polir les couvertures de livres, qui ſont de veau, après qu'elles ont été marbrées & glairées; après l'avoir raiſonnablement fait chauffer, le relieur, pour s'en ſervir, le tient à deux mains, le manche appuyé ſur le bras droit.

On appelle les *fers à dorer*, petits *fers*; il y en a pour antiquer les tranches, d'autres pour dorer les dos & couvertures de livres, d'autres pour les armoiries qu'on y met quelquefois, ou pour faire honneur à ceux à qui on en fait préſent, ou pour diſtinguer ou reconnoître les livres d'une bibliotheque; c'eſt auſſi avec des *fers* qu'on met au dos les titres des livres & le nombre des tomes.

Tous ces *fers* ſont gravés en relief, & repréſentent une partie des deſſeins ou des armoiries dont on veut orner un livre, ou ſeulement d'une ſeule lettre de l'alphabet pour ceux qui doivent ſervir à marquer les titres, il y a de ces *fers* qui ſont faits en cylindres & qui roulent entre deux branches de *fer* comme la molette d'un éperon; ils ſe conduiſent le long d'une régle de *fer*, les autres s'appuient ſeulement comme un cachet dont on veut conſerver l'empreinte ſur la cire, ils ſont tous montés d'un manche de bois, parce qu'on s'en ſert à chaud; quand on veut s'en ſervir, on glaire l'endroit qu'on veut dorer, que l'on couvre d'or en feuille, après on applique les *fers*.

FER, dans les manufactures de ſerge à Amiens: on nomme *fer* ce qu'on nomme *coin* ou *marque* dans les autres manufactures; c'eſt le *poinçon* avec lequel on plombe les étoffes; ainſi *ferrer une étoffe*, c'eſt la *plomber* ou la *marquer*, les *égards-ferreurs* ſont ceux qui ſont chargés de mettre l'empreinte du coin aux étoffes, & ou leur paye ce droit de ferrage par piéce pour chaque plomb qu'ils marquent.

FER; *entre deux fers*, en termes de monnoie, c'eſt quand une piéce de monnoie reſte en équilibre avec le poids qu'on lui oppoſe, qu'elle ne l'emporte pas, & qu'elle n'en eſt pas emportée.

FER *à cheval*, plante à fleurs légumineuſes qui croît ſur les montagnes, dans les lieux pierreux, elle eſt bonne pour les bleſſures, pour fortifier l'eſtomac, pour réſiſter au venin & pour lever les obſtructions, on s'en ſert intérieurement & extérieurement.

FER *de cheval*, la *ferrure*, comme le dit l'auteur de l'*Ecole de la cavalerie*, eſt de toutes les parties qui regardent la connoiſſance du cheval, une des plus utiles, & qui méritent le plus d'attention: on voit tous les jours, que pluſieurs beaux chevaux périſſent par les pieds pour avoir été mal ferrés.

Les principaux inſtrumens dont on ſert pour ferrer un cheval, ſont le brochoir, le boutoir, la triquoiſe, le rogne-pied, la rape & le repouſſoir.

Le *fer d'un cheval* eſt une piéce de *fer*, plate, tournée en rond du côté de la pince, compoſée de deux branches, d'une pince, de deux éponges, & quelquefois d'un

ou de deux crampons, les *branches* ſont les deux côtés de *fer* : la *pince* eſt la partie arrondie du devant du *fer*, l'*éponge* eſt le bout de chaque branche près du talon, le *crampon* eſt le retour du *fer* en-deſſous, à l'endroit des éponges, les *fers* des pieds de devant ſont différens de ceux de derriere, en ce que les premiers ſont percés à la *pince*, & que ceux de derriere le ſont au talon & non à la *pince*, parce que les pieds de devant ont plus de corne à la pince qu'au talon, & ceux de derriere en ont plus au talon qu'à la pince : les maréchaux comptent cinq ſortes de *fer* : le *fer ordinaire* qui eſt également plat par-tout, & accompagne la rondeur d'un pied bien fait ; le *fer à pantoufle* qui a le dedans de l'éponge plus épais de beaucoup que le dehors, enſorte que la partie qui s'applique contre la corne va en talut ; le *fer à demi-pantoufle*, dont l'éponge eſt un peu tournée en talut & un peu plus épaiſſe du côté de dedans, mais pas tant que le *fer à pantoufle*, enſorte qu'il paroît vouté en-dedans ; le *fer à lunette*, qui eſt celui dont les éponges ſont coupées juſqu'au trou, & enfin le *fer à tous pieds*, qui ſe plie au milieu de la pince, s'élargit & ſe ſerre ſelon la forme du pied : on s'en ſert en voyage quand un cheval a perdu ſon *fer*. Voyez, ſur les régles pour bien *ferrer*, l'ouvrage ci-deſſus cité.

FERANDINE, ou BURAIL, étoffe légere dont la chaine eſt toute de ſoie, mais tramée de laine, même de poil, du fil ou de coton, c'eſt une eſpéce de petite moire. Les *ferandines*, ſuivant le réglement de 1667, peuvent avoir quatre ſortes de largeur, un quartier & demi, une demi-aune moins un ſeize, une demi aune entiere, une demi-aune un ſeize ; ces largeurs peuvent au plus être diminuéesou augmentées de deux dents de peigne, la ſoie qu'on y emploie eſt toute cuite ou toute crue, ſans mélange de l'une avec l'autre, ſous peine de ſoixante livres d'amende : la longueur de ces ſortes d'étoffes eſt de ſoixante à ſoixante-dix aunes. Les *ferandines* ſe fabriquent à Tours, à Lyon & à Paris : il y a, dans cette derniere ville, une communauté de maîtres *ferandiniers-gaziers* qui ſemblent faire un corps à part, ſous le nom de marchands fabriquans, ils ſont comme diviſés en deux claſſes : la premiere retient le nom de *ferandiniers*, & qui ne font que des *ferandines* & des *griſettes*, mélées de ſoie, de laine, de fil, de poil, de coton : on les appelle *étoffes de Paris*, l'autre ne comprend que les faiſeurs de gaze. Voyez *Gaze*.

FERBLANTIERS : la qualité des *ferblantiers* eſt celle de *taillandiers* en fer-blanc & noir. Ils ſont de la communauté des taillandiers. Voyez *Taillandiers*.

FERET D'ESPAGAGNE, ou PIERRE HEMATITE, minéral en forme de pierre rougeâtre, dure & peſante, par aiguilles, longues & pointues, dont la piquûre eſt dangereuſe. Ce minéral ſe trouve dans toutes les mines de fer : on lui a donné le nom de *feret d'Eſpagne*, parce que c'eſt d'abord en Eſpagne qu'on a découvert la vertu qu'on dit qu'elle a d'arrêter le ſang. Les doreurs & les orfévres s'en ſervent pour polir l'or employé en feuille, ayant le même effet que la ſanguine ordinaire. On broie le *feret* pour le faire entrer dans quelques compoſitions galéniques : on le choiſit haut en couleur, en belles aiguilles, & le plus approchant du cinnabre.

Les

Les verriers appellent *feret* une verge de fer qui n'eſt point percée comme la *felle* ; ils s'en ſervent à cueillir le verre dont ils veulent faire des ornemens ſur les ouvrages qu'ils ſont ſoufflés à la *felle*. Voyez *Verre*.

FERLANDE, en Anjou on nomme ainſi la petite monnoie de billon qu'on nomme à Paris & ailleurs *ſou-marqué*. Voyez *Sou*.

FERLET, inſtrument de bois en forme de T, dont on ſe ſert dans les papeteries pour porter les feuilles de papier, les unes après les autres, ſur les cordes qui ſont dans les étendoirs, pour les faire ſécher, après qu'elles ont été collées & preſſées.... Les libraires & Imprimeurs ont auſſi, dans leurs magaſins, un *ferlet* pour porter, ſur les cordes, les feuilles nouvellement ſorties de l'impreſſion afin qu'elles ſéchent. Voyez *Papier*.... Au tarif de la douane de Lyon on donne le nom de *ferlin* à une étoffe de laine qui ſe fabrique en Angleterre.

FERMAGE, prix qu'un fermier donne pour un bien, droit ou héritage qu'il a pris à *ferme*.

FERME, métairie, héritage conſiſtant en terres, près, vignes ou bois que l'on fait valoir par un fermier : on dit, Prendre une telle *ferme*, pour dire, Prendre le bail d'une telle *ferme* : on donne à *ferme* non ſeulement des biens fonds ; mais auſſi des droits incorporels, tels que de cens, rentes & autres droits..... Donner une *ferme à la moitié*, au *tiers*, au *quart*, c'eſt la donner à la charge que le *fermier* en rendra la moitié, le tiers ou le quart en grains, qui croiſſent ſur la terre, francs & quittes de tous frais : on dit, la *ferme* d'une telle ſeigneurie, d'un tel champart, d'une telle forge. Voyez *Fermier*.

FERMENTATION, c'eſt un mouvement intérieur des parties inſenſibles, accompagné de dilatation, & occaſionné par l'introduction des acides dans leurs alkalis. La *fermentation* ſe fait dans pluſieurs matieres ſolides ou liquides ; il y en a qui *fermentent* ſans qu'on y ajoûte rien, tels ſont le vin, la bierre & le cidre ; la pourriture de la plûpart des corps n'eſt excitée que par une fermentation ; le *foin*, qui n'eſt pas bien *ſec*, fermente, s'échauffe & ſe pourrit. Voy. le *Dict. de Phyſique*.

FERMER *un compte*, c'eſt la même choſe que le ſolder..... *Fermer une étoffe*, en terme de manufacture, c'eſt la bien *clorre*, la bien frapper ſur le métier, & en ce ſens on dit d'un drap, qu'il eſt bien *fermé*, pour dire qu'il n'eſt point lâche, qu'il eſt bien fabriqué, qu'il eſt bien frapé..... *Fermer les ports*, c'eſt empêcher qu'il n'entre ou qu'il ne ſorte aucun bâtiment dans les *ports d'un état*, cela s'appelle mettre un *embargo* : on *ferme les ports* de deux manieres, ou par une défenſe générale qui regarde tous les navires, ce que font ſouvent les Anglois, quand ils veulent tenir une entrepriſe ſecrette ; ou par une défenſe particuliere qui n'eſt que pour les bâtimens marchands, afin d'obliger les matelots, qui ſervent deſſus, à prendre parti ſur les navires de guerre, quand on a de la peine à en former les équipages, ce qui eſt très-préjudiciable au commerce.... On dit, dans le commerce, qu'un marchand a *fermé* ſa boutique, quand il a quitté le commerce, ou fait banqueroute..... On dit auſſi que les *bourſes ſont fermées* pour ſignifier que l'argent eſt rare & qu'on n'en trouve que difficilement à emprunter.

FERMES : ce ſont en France, les principales *fermes* d'entrées & de ſorties pour leſquelles il y a des tarifs particuliers, au nombre de cinq, la douane de Paris, la douane de Lyon, celle de Valence, la contablie, & convoi de Bourdeaux, auxquelles on a ajoûté quantité d'autres droits..... Les *fermes générales* ſont les trois grandes *fermes*, & celles qui en dépendent, réunies dans un ſeul bail ; ces trois *fermes*, ſont les *aides*, les *gabelles*, & les cinq groſſes *fermes*, appellées auſſi *fermes unies*.

FERMIER, celui qui prend à ferme ou un droit, ou un héritage, moyennant un certain prix par an.

Le *fermier* d'une terre doit la cultiver ſuivant l'uſage des lieux & leur ſituation, ſans en changer la nature, car il ne peut pas, par exemple, labourer un pré qui lui eſt affermé comme pré, il ne peut pas non plus faire un pré d'une terre labourable ; en un mot, il ne peut pas changer les ſols des terres, ni les enſémencer dans les années où il eſt d'uſage de les laiſſer repoſer, & s'il le fait il eſt tenu des dommages & intérêts qui en réſultent ; ſi même le *fermier* dégradoit notablement les terres, le propriétaire pourroit demander la réſolution du bail. Le *fermier* d'une terre, auquel tous les revenus ſont abandonnés ſans reſtriction, moyennant une certaine redevance, ne peut jouir que des fruits utiles, & non des droits honorifiques perſonnels aux ſeigneurs ; ainſi il ne pourra nommer aux bénéfices, dont le patronage dépend de la terre qui lui eſt affermée, ni nommer les officiers de la juſtice, ni recevoir la foi & hommage, ſans un pouvoir ſpécial & circonſtancié.

FERMIER *judiciaire*, eſt celui à qui un bail judiciaire a été adjugé par autorité de juſtice, d'une maiſon ou terre, ſaiſies réellement.

FERMIER *général* : on le dit, en France, des cautions de l'adjudicataire des fermes générales, & *ſous-fermier*, eſt celui qui afferme ſous un autre.

FERMOIR, eſt, *chez les charpentiers & les menuiſiers*, un gros ciſeau de fer, acéré qui ſert à dégroſſir & ébaucher les ouvrages de charpente & de menuiſerie, ſon biſeau eſt de deux côtés, il a un manche de bois fort, capable de ſoutenir les coups redoublés du maillet, il y en a de diverſes grandeurs..... *Fermoir à nez rond* ; c'eſt le même outil, mais dont le taillant eſt un peu échancré & abattu en chanfrain.... *Fermoir à trois dents* : les ſculpteurs en marbre & en pierre nomment ainſi un outil dont ils ſe ſervent pour ébaucher leur ouvrage ; il reſſemble au *grand fermoir* des menuiſiers, mais il a deux ouvertures au tranchant, qui le ſépare comme en trois dents, d'où il a pris ſon nom.

FERNANBOURG, province du Bréſil, dans la partie de l'Amérique, qui appartient aux Portugais, & qui a donné ſon nom à un bois qui nous vient de ce pays. On tire une eſpéce de carmin de ce bois par le moyen des acides : on en fait auſſi de la lacque liquide pour la miniature, avec une teinture de ce bois, pluſieurs fois réitérée : on en compoſe cette craie rougeâtre qu'on appelle *roſette*, qui n'eſt que le blanc de Rouen auquel le bréſil de Fernanbourg donne une couleur d'amarante. Voyez *Bréſil*.

FERRAGE, droit qui ſe paye aux maîtres jurés faiſeurs de

ſerges d'Amiens pour marquer les étoffes, & leur appoſer le plomb.

FERRAILLES, vieux fers inutiles & rouillés... Les chaudronniers nomment *ferrailles* les fers qui ſervent à monter les réchaux de tôle, comme ſont les pieds, la grille & la fourchette..... On nomme *férailleur* celui qui ramaſſe les vieux fers & qui en fait négoce. On diſtingue les *férailleurs* d'avec ceux qu'on appelle *crieurs de vieux fers & de vieux drapeaux*; ceux-ci ſont une communauté érigée en corps de jurande, depuis le milieu du dix-ſeptiéme ſiécle: pour les *férailleurs*, ce ſont de petits marchands de Paris, établis la plûpart ſur les Quais, la place du vieux Louvre, & autres endroits, qui achetent de vieux caroſſes, les dépécent, ou qui s'accommodent avec les crieurs de vieux fers, de ces ſortes d'achats qu'ils ont faits en courant les rues de Paris; il eſt défendu à tous les *férailleurs* & défaiſeurs de vieux caroſſes, par les ſtatuts des maîtres ſelliers-lormiers caroſſiers, de vendre aucun caroſſe, coches, caleches, chaiſes roulantes, & autres choſes appartenantes audit métier, qu'il ne ſoit mis par piéces & rompu par morceaux, à peine de confiſcation & d'amende..... Les chaudronniers nomment *férailleurs* des maîtres ſerruriers qui ne travaillent que pour eux, & dont tout l'ouvrage ne conſiſte qu'à faire des grilles, des pieds, des fourchettes, des réchaux de tôle; c'eſt chez ces *férailleurs* que les chaudronniers de Paris ſe fourniſſent de ces ſortes de *ferrailles*; ces ſortes de ſerruriers ſe trouvent dans le fauxbourg S. Antoine, & quelques autres endroits.

FERRANT: on appelle à Paris, maréchal *ferrant* celui qui ferre & qui panſe les chevaux, ce qui le diſtingue des maréchaux de gros ouvrages qui, quoique de la même communauté, ſemblent faire un métier à part, puiſqu'ils ne ferrent que les roues des caroſſes, des charretes, &c. & qu'ils ſont tous les ferremens des charrues.... On appelle *groſſe ferrerie* les gros ouvrages auxquels les maréchaux *ferrants* ont droit de travailler par leurs ſtatuts & lettres-patentes; le marteau qui leur ſert à ajuſter les fers ſur l'enclume à chaud & à froid ſe nomme *ferretier*, & ils donnent le nom de *ferriere* à un ſac de cuir qu'ils portent, ainſi que les voituriers, avec eux en voyage pour avoir toujours ce qu'il faut pour ferrer les chevaux en cas de beſoin: on met, dans la *ferriere*, un brochoir, des trjcoiſes, des cloux à pointes, des fers à tous pieds, &c.

FERRER *une piéce d'étoffe*, terme dont on ſe ſert dans les manufactures de laine à Amiens, ce qui ſignifie ailleurs la plomber, ou la marquer avec le coin d'acier, celui qui plombe y eſt nommé *ferreur*.... Ceux qui *ferrent* à Paris les aiguillettes & les laſſets ſont auſſi nommés *ferreurs*.

FERRONERIE, ce terme comprend tous les menus ouvrages de fer que les cloutiers & autres ouvriers en fer ont droit de forger & de fabriquer en vertu de leurs ſtatuts & lettres-patentes, le lieu où l'on fait, & où l'on vend de ces ſortes d'ouvrages s'appelle *ferronnerie*, & les maîtres cloutiers ſont qualifiés maîtres marchands *ferronniers*.

FERTEL, meſure d'Allemagne pour les liquides. Voyez *Féoder*..... *Fertel* ou *Fertelle*, meſure de grains qui contient le quart du boiſſeau qui n'eſt guère en uſage que dans le Brabant.

FERULE, plante ombellifére, dont la plûpart des eſpéces connues ſont fort hautes, la plus ordinaire a ſes racines longues, un peu branchues, vivaces; elle croit dans la Pouille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugey: ſa moëlle, la plante étant verte, priſe en breuvage, eſt bonne pour ceux qui crachent le ſang & contre la morſure des vipéres, priſe avec du vin, & miſe dans le nez, elle arrête le ſang qui en coule, enfin cette plante eſt hyſtérique.

FEU: les Phyſiciens le diviſent en élémentaire, & en mixte ou uſuel. Le *feu élémentaire* eſt un fluide, compoſé de particules infiniment déliées, dont les angles ſont fort aigus, & dont le mouvement, en tout ſens, eſt d'une rapidité incompréhenſible. Le *feu mixte*, ou *uſuel*, n'eſt autre choſe que le *feu élémentaire* qui, pour ſe rendre ſenſible, ſe joint à une infinité de corpuſcules que les Phyſiciens appellent *inflammables*, leur communique ſon mouvement violent en tout ſens, & devient capable d'opérer ſur les corps ſenſibles, les effets les plus ſurprenans. Voyez le *Dictionnaire de Phyſique*.

FEU: la perte que cauſe le *feu* qui a pris à une maiſon, étable ou écurie, par la faute des domeſtiques, tombe ſur leur maître qui en eſt reſponſable.

FEU, *premier*, *ſecond feu*, terme du teinturier du grand teint. Donner le premier ou ſecond *feu* à une étoffe que l'on a donnée à la teinture, c'eſt la paſſer, pour la premiere ou ſeconde fois, dans une teinture bouillante de la chaudiere; ils diſent, dans le même ſens, *donner le premier & ſecond réchaud*.... *Feu*, la couleur de *feu* eſt un rouge vif & foncé qui, pour ainſi dire, a l'éclat du *feu*. Les couleurs de *feu orangé* ſont faites avec bourre & garance, ſans mêler de ſuſtel; la couleur de *feu ponceau* ne ſe dit guères que des rubans.

FEU: *chez les lapidaires*, ſignifie l'éclat que jettent les pierreries, & particuliérement le diamant.

FEU: les ſerruriers & les quincailliers donnent ce nom à un aſſemblage de toutes ſortes d'uſtenſiles de fer qui ſervent à entretenir & attiſer le *feu* d'une cheminée, comme la grille, la pelle, les tenailles, les pincettes, & on appelle *feu d'argent*, ces mêmes uſtenſiles, lorſqu'ils ont des ornemens d'argent.

FEU, maladie à laquelle le cheval eſt ſujet, qui l'empêche de fienter; il a la bouche brûlante, la tête lourde, peſante & abrutie, & il perd l'appétit; c'eſt une fiévre ardente & continue, dans laquelle il faut promptement ſaigner le cheval pour dégorger les vaiſſeaux de la tête, non abondamment pour que le cheval ne tombe pas en foibleſſe pendant la ſaignée, mais on y ſupplée en réitérant cette opération; cinq ou ſix heures après on lui donne un lavement émollient, ſoir & matin: on le nourrit avec le ſon mouillé, on le fait boire à l'eau blanche & chaude, s'il en veut boire. Voyez l'*Ecole de la cavalerie*, *part. III*, *pag.* 27.

Le *feu* eſt auſſi un remede d'une grande utilité dans les maladies des chevaux. La maniere de donner le *feu* eſt preſque toujours ſuperficielle, en appuyant plus ou moins fort, & en promenant le *feu* dans un eſpace plus ou moins grand, ſuivant l'étendue du mal & la figure de la partie; tantôt on donne de ſimples petites raies de

feu ; tantôt des pointes, des boutons, des étoiles ; quand le mal eſt grand, on le donne, en forme de feuilles de fougere, de feuilles de palme, de pates d'oie, d'autresfois on met de roues de *feu*, avec une ſemence au tour ; pour appliquer le *feu* de toutes ces manieres différentes, on ſe ſert de divers inſtrumens, ſçavoir de piéces de monnoie, de couteaux, de boutons ronds, de boutons plats, de pointes d'S, ſelon le beſoin de différentes parties ; mais les maréchaux ſont plus accoutumés à connoitre le juſte dégré de chaleur du fer que des autres métaux. Il y a de différentes manieres d'appliquer le *feu* ; c'eſt la ſituation, ou la conformation de la partie qui détermine. Voyez l'ouvrage ci-deſſus cité, *part. III.*, *pag.* 239.

FEUX-FOLLETS : ce ſont des exhalaiſons legéres que le ſouffle du moindre vent eſt capable d'enflammer & qui ſe jouent ſur la ſurface de la terre ; elles paroiſſent ſur-tout dans les cimetieres, aux bords des marais, & dans tous les endroits abondans en ſoufre & en bitume ; avancez-vous vers eux ? ils ſont emportés par l'air que vous pouſſez en avant ; vous retirez-vous ? ils ſuivent la direction de l'air qui occupe ſucceſſivement les différentes places que vous quittez ; auſſi a-t'on coutume de dire que les *feux-follets* fuient ceux qui les pourſuivent, & pourſuivent ceux qui les fuient.

FEU S. ELME : c'eſt une exhalaiſon viſqueuſe, allumée par le choc & l'agitation des parties ſulfureuſes & bitumineuſes que contiennent les eaux de la mer.

FEUDATAIRE, vaſſal qui tient un fief dépendant du ſeigneur dominant.

FEVE : nom commun à pluſieurs ſortes de plantes, on en cultive de cinq eſpéces, la groſſe eſpéce, la julienne, la picarde, & deux ſortes de petites nommées *Féverolles*. Voyez ce *mot*. La groſſe eſpéce eſt celle qui eſt la meilleure, elle a des racines fibreuſes qui périſſent tous les ans, & une ou deux tiges, hautes de deux à trois pieds, quarrées, vertes, creuſes en dedans, garnies de feuilles arrondies, épaiſſes d'un verd obſcur, rangées par paires ſur une côte terminée par une pointe ; de l'aiſſelle de ces côtes ſortent des bouquets compoſés de trois à quatre fleurs légumineuſes, blanches, avec une tache brune ou noirâtre au milieu ; à ces fleurs ſuccédent des gouſſes vertes, aſſez groſſes, longues, arrondies, à deux coſſes qui renferment de groſſes ſémences taillées en forme de rein, applaties, blanches d'abord, brunes ou noirâtres, quand elles ſont deſſéchées, les deux autres eſpéces de *féves* croiſſent dans les champs ; elles ſont longues, ou oblongues, noires, blanchâtres ou jaunâtres : on les apporte à Paris des provinces voiſines : on ſéme les *féves* dans de bons terroirs, en Février, en planches, ou en plein quarré, par rayons ou par touffes : on les ſerfouit en Mars ou Avril ; quand elles fleuriſſent, on pince les bouts des tiges pour faire mieux arrêter la fleur & faire venir les gouſſes plus belles ; le puceron s'y attache beaucoup moins. Ce légume demande la meilleure terre & la plus fumée ; le grain ſe garde deux ans : on met le fouare ou chaume qu'on en tire, à pourrir avec les fumiers pour les améliorer : on fait ſécher les *féves* en verd pour en manger tout le carême.

La farine de ce légume eſt, en médécine, une des quatre réſolutives qu'on emploie communé-

ment dans les cataplasmes pour amollir, résoudre, & disposer les tumeurs à suppurer. La bouillie faite avec cette farine & du lait, est bonne pour arrêter le cours de ventre, la cendre & les gousses de cette plante brûlée sont apéritives: ou en fait bouillir une once dans une pinte d'eau qu'on fait filtrer ensuite, & boire aux hydropiques; l'écorce, & la gousse de ce grain, infusée, du soir au matin, dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros, est un remede presqu'infaillible pour les rétentions d'urine, & l'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique propre à faire passer les taches & les roussetirs du visage.

Toutes les *fèves* sont flatueuses & d'une difficile digestion, parce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres qui fourniſſent une nourriture très-grossiere; elles font beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques, ou à des difficultés de respirer, ainsi qu'aux personnes foibles & sédentaires; les jeunes gens bilieux & qui ont un bon estomac s'en accommodent mieux. Les *fèves* nouvelles sont moins mal-saines, elles engraissent beaucoup, mais elles excitent encore des vents & des coliques; lorsqu'on les frit avec quelques aromats, elles sont moins flatueuses, mais elles en sont plus indigestes, cependant les tempéramens robustes s'en accommodent; quand elles sont vertes, on les dépouille de leur peau, on les passe ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de sariette, quelques ciboules entieres, on y ajoute du bouillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire, & on les sert à courte sauce, assaisonnés de sel, gros poivre: on les appelle aussi *fèves de marais*: on en fait sécher, mais elles ne servent sur mer qu'à la nourriture des matelots, & dans les campagnes on en donne aux ouvriers. Les maîtres gantiers-parfumeurs préparent de la farine de *fève* pour faire de la poudre à dessécher les cheveux: on donne aussi le nom de *fève à l'haricot*. Voyez *ce mot*.

FEVE *verte*: cette plante a des tiges quarrées, creuses en-dedans. Elles s'élevent environ à la hauteur de trois pieds, ses feuilles sont par paires, ses fleurs légumineuses, de couleur blanche, marquées de taches noires, ou de couleur purpurine noirâtre: on séme les *fèves* dans les bons terroirs, elles fleurissent en Juillet; elles sont froides, humides, resserrent, nettoyent, résolvent, dessechent, & engraissent; elles rendent la chair molle & enflent le ventre, leur trop grand usage rend stupide, leur décoction empêche la pierre, l'eau qu'on en tire par distillation est bonne pour décrasser & adoucir la peau.

FEVE *rouge*, c'est une fleur grimpante qui porte des bouquets de fleurs écarlate depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre; les Anglois en connoissent deux espéces, la *fève d'Espagne* qui est une récolte hâtive, & la *grosse fève de Vindsor*, pour l'été; la premiere se plante en Novembre ou Décembre, la seconde au mois de Mars.

FEVE, nommée *faséole de couleur*; sa feuille est semblable à celle du lierre, quoique plus tendre, sa tige est menue & a des tendrons pour s'attacher aux plantes voisines; elle devient si grande, qu'on en couvre des tonnes & les pavillons des jardins, ses gousses sont semblables à celles du sénegré, mais plus longues & plus

boſſues ; ſa graine reſſemble à un rein de diverſes couleurs, & jaune pour la plûpart : on ſeme cette plante dans tous les jardins ; elle fleurit en Juin & Juillet, la graine de cette *féve* eſt venteuſe & beaucoup plus difficile à digérer que les *faſeoles ordinaires* : on mange en ſalade ces gouſſes tendres, & elles lâchent le ventre & provoquent les urines.

FEVE *ſauvage*, plante rampante par terre qui pouſſe une tige quadrangulaire & un peu rude ; elle ne differe pas de beaucoup des poids chiches, & a de longues feuilles qui l'environnent, ſes fleurs reſſemblent à celles de l'orobe, d'où naiſſent des gouſſes qui reſſemblent à celle des pois, mais plus petites, au dedans ſe trouve une graine rude, ronde & de couleur noirâtre ; cette plante naît communément dans les bleds, fleurit en Juin & mûrit en Juillet & Août ; elle eſt abſterſive, réſolutive, nettoie les premieres voies, & purge par-bas.

FEVE *lupine*, plante qui a ſes feuilles comme les pois chiches, dont les tiges ſont ſouples & menues, les fleurs purpurines, claires comme celle des pois, d'où ſortent des gouſſes cornues, plates & pointues, la graine eſt amere & rouſſâtre comme l'herbe ; cette plante croît auſſi dans les bleds, & fleurit en Juillet & Août ; elle eſt abſterſive & déſoppilative, ſon goût eſt amer, elle eſt bonne pour l'eſtomac : la farine de ſa graine nettoie les bleſſures & les ulceres ; mêlée avec du miel, elle guérit les dartres, les lentilles & les taches de viſage.

FEVE *de bouc*, plante qui reſſemble à la faſéole, dont la feuille ſemblable à celle de l'anis, ſe recourbe en maniere de tendron de vigne qui a à la cime de ſa tige, certains petits chapiteaux remplis d'une graine qui a le goût de miel-le ; elle croît dans les collines ; fleurit en Mai & mûrit en Juin : ſa graine, avec de l'hydromel, eſt bonne pour la toux, & toute autre maladie de poitrine ; elle eſt propre à ceux qui ſont travaillés du foie & qui crachent le ſang.

FEVE *d'Egypte*, plante qui produit des grandes feuilles, dont la tige a la groſſeur du doigt & la hauteur d'une coudée, qui porte une fleur, couleur de roſe, deux fois plus grande que celle des pavots, ſes gouſſes reſſemblent aux nids des guêpes, aux trous deſquels ſont les *féves* qui paroiſſent quelquefois ſur leur couvert comme des veſſies qu'on voit ſur l'eau ; cette plante naît en Egypte, en Aſie & en Italie.

FEVE *d'haricot*, ou *Feve de Rome*, c'eſt celle qu'on appelle ſimplement *féve à Paris* ; en parlant des autres, on dit, *féve de marais*, *féve verte*, *féve rouge*, &c. Voyez *Haricot*.

FEVE *couleur de feu*, dont deux ſortes, l'une petite & de couleur noire, l'autre violette, donnant une fleur colorée ; cette plante ſe ſeme, ſe cultive de la même façon que les capucines, ou creſſon d'Inde.

FEVE, *en terme de manege, & de marchandiſe de chevaux*, s'entend de la marque noire qui vient dans les creux des coins des chevaux, c'eſt ce qui ſert à en connoître l'âge.

FEVEROLE, c'eſt le diminutif de *féve*, & la *féve* de haricot. Voyez *ce mot*.

FEUILLAGE ; c'eſt un nombre confus de feuilles, dont les arbres ſont chargés. Un *feuillage* bien garni dans un boſquet, ou autre jardin de propreté, a beaucoup d'agrément ; c'eſt auſſi la vue

qu'on doit avoir quand on y fait de ces ornemens, & pour y parvenir, il faut que les arbres qui les compoſent, ſoient bien choiſis & plantés artiſtement.

FEUILLANTINE, nom donné à une eſpéce de pâtiſſerie. Pour la faire, on met dans une écuelle la groſſeur de deux œufs de crême de pâtiſſier, un quarteron de ſucre en poudre, un jaune d'œuf crud, une pincée de raiſins de Corinthe, autant de pignons & d'écorce de citron confite coupée bien menu, un peu de cannelle en poudre & de bonne eau-roſe; tout cela delayé, on y ajoûte quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou de jus de citron, peu de l'un ou de l'autre: on prend deux abaiſſes de feuilletage de la grandeur & de l'épaiſſeur d'une aſſiette: on étend ſur une des abaiſſes ce mêlange, on couvre de l'autre abaiſſe, & l'on fait enſorte que les bords ſoient bien collés. On met enſuite cette *feuillantine* au four qu'on y laiſſe une demi-heure ou environ: demi-cuite, on la poudre de ſucre, on l'arroſe de quelques gouttes d'eau, ou plutôt d'eau de fleur d'orange, on la remet au four un peu de tems pour faire glacer le ſucre, & quand on la tire du four, on la poudre encore de ſucre, & l'on ſert.

FEUILLE, premiere production que les arbres pouſſent au printems; il y a des *feuilles* d'arbres fort utiles pour le ménage; les *feuilles* d'orme & de vigne cueillies vertes, ſervent de nourriture aux bêtes à corne, & les *feuilles de* mûrier aux vers à ſoie. Quand les *feuilles* d'arbres ſont tombées & ramaſſées en monceaux, elles font un fumier qui fertiliſe la terre, les bons ménagers à la campagne ne les laiſſent pas perdre. Les *feuilles* des fleurs ſuccedent aux premieres, lorſque les plantes veulent fleurir; il y a des plantes qui n'ont point de *feuilles* comme les *truffes*, & quelques eſpéces de champignons. Les botaniſtes conſiderent les *feuilles* des plantes par rapport à leur conſtruction, à leur ſuperficie, à leur figure & leur conſiſtance, à leur découpure, à leur ſituation & à leur grandeur.

Par rapport à la *ſuperficie*, les *feuilles* ſont plates, creuſes en boſſes, rudes, velues, &c.

Par rapport à la *conſiſtence*, elles ſont ou minces & déliées comme celles du *mille-pertuis* & *chiendent*, ou épaiſſes comme celles du *pourpier*, ou charnues comme celles des *joubarbes*, ou *drappées* comme celles du *bouillon blanc*.

Par rapport *aux decoupures*, les *feuilles* ſont découpées légerement ou profondement: les *feuilles* découpées légerement ſont crenelées, dentelées, friſées & pliſſées; les *feuilles* découpées profondément ſont découpées juſqu'à la côte, ou juſqu'à la baſe, ou d'une maniere particuliere, ſçavoir en *tréfle*, en *fléche*, &c.

Par rapport *à la ſituation*, les *feuilles* ſont ou alternes, c'eſt-à-dire, rangées alternativement le long des tiges & des branches comme celles de l'alterne, ou oppoſées deux à deux, comme celles de la *Phylirrea*, ou oppoſées en plus grand nombre, & diſpoſées en rayon ou en fraiſe, comme celles des eſpéces de rubis.

Par rapport à *la grandeur*, les *feuilles* ſont ou très-grandes, comme celles de *colocaſia*, ou médiocres, comme celles du *pied de veau*, ou petites, comme celles du *pommier*, ou enfin très-menues, comme celles du *mille-pertuis*.

FEUILLES, ſe dit auſſi des parties qui ſont les plus agréables des

fleurs, toutes les fleurs n'ont pas des *feuilles* : on dit, *Roſe à cent feuilles*, une *feuille de tulipe.*

Mais quand les botaniſtes parlent des *feuilles* des plantes ils les appellent en latin *folia* ; & quand ils parlent des *feuilles* des fleurs, ils les appellent *petala.*

Dans le ſens figuré, on donne le nom de *feuilles* à pluſieurs choſes.

FEUILLE, ſe dit de quantité de choſes, qui, étant très-minces & très-plattes, reſſemblent, par cette qualité, à la *feuille* de l'arbre dont elles empruntent le nom, comme la *feuille* de papier qui, pliée en deux, a deux *feuillets*.... Les fermiers des caroſſes, coches publics appellent *feuilles*, l'*extrait*, ou *duplicata* de leurs regîtres que portent avec eux les cochers, charretiers & voituriers, & qui leur tient lieu de lettres de voitures : ces extraits ſont des *feuilles* volantes, conformes aux regîtres, & qui portent la quantité, poids & qualité des marchandiſes & perſonnes qui ſont voiturées par ces commodités publiques.

FEUILLE, ſe dit auſſi de divers métaux reduits, avec le marteau, en lames très-plattes, & quelquefois ſi minces & ſi légeres, que le moindre ſouffle peut les enlever ; dans ce ſens il y a de l'or, de l'argent, du cuivre, de l'étain en *feuilles*, frappées & fabriquées par les batteurs d'or ſur une enclume à froid, entre des morceaux de veſſie de cochon qui, en termes de l'art, ſe nomment *beautruche*... *Feuille de fer-blanc* ; c'eſt du fer réduit en *feuille*, & blanchi avec l'étain. *Feuille de fer noir* ; c'eſt le même qui n'a point été étamé : on l'appelle *tole*, quand il a une certaine épaiſſeur. Voyez *ce mot*..... *Feuille de léton* ; c'eſt du cuivre bien battu, & reduit en *feuilles* très-minces. Voyez *Léton.*

On donne le nom de *feuille* à la ſcie, cette piéce de fer, très-mince avec laquelle on reſend, l'on ébauche & l'on coupe le bois & d'autres matieres ſolides & propres à être ſciées. Les ſcies ſans deuts ſervent à ſcier les marbres & les pierres dures.

Les ébéniſtes & menuiſiers de placage donnent le nom de *feuille* à de menues piéces de bois précieux & de diverſes couleurs, réduites en lames d'environ une ligne d'épaiſſeur, avec la ſcie à réfendre pour être employées dans leurs ouvrages... *Feuille de hêtre* ; c'eſt du bois de hêtre, débité en de petites planches très-minces de quatre pouces de largeur, & de trois pieds à trois pieds & demi de longueur dont on fait les fourreaux d'épées, de bayonettes, & autres ſemblables armes que montent les fourbiſſeurs.... *Feuille* de *ſauge*, eſpéce de pioche, inſtrument dont ſe ſervent les maçons & terraſſiers. Voyez *Pioche*..... Les *fourbiſſeurs*, *armuriers*, &c. appellent *feuilles* des ciſelets, dont ils ſe ſervent pour faire, ſur leur ouvrage, des ornemens de ciſelure..... Les gantiers & parfumeurs nomment *feuilles de vermillon*, des *feuilles* de papier très-fin, de ſix ou ſept pouces en quarré, un peu plus longues que larges, qui ſont couvertes dans le milieu de ce beau rouge dont les dames ſe ſervent. Voyez *Vermillon*.... Enfin les vignerons, marchands de vin, cabaretiers, diſtinguent & marquent les vins par le mot de *feuille* ; chaque *feuille* déſigne une année, ainſi l'on dit du vin de deux, trois à quatre *feuilles* pour déſigner du vin de deux, trois à quatre *années.* Voyez *Vin.*

FEUILLE *d'Eſdine* : c'eſt, ſelon

Morin, une tulipe de beau nacarat, & rouge brun.

FEUILLE'E, couvert d'arbres, ſoit qu'ils ſoient ſur pied, ſoit qu'on les ait fraîchement coupés pour orner ou couvrir quelque lieu de feuilles & y ſervir de tapiſſerie & d'ombrage.

FEUILLERET : les menuiſiers donnent ce nom à une eſpéce de rabot qui leur ſert à feuiller, c'eſt-à-dire, à faire des feuillures ; le fût de ce rabot a par-deſſous une feuillure qui le dirige le long de la planche que l'ouvrier veut travailler.

FEUILLETER : on dit, en cuiſine, *feuilleter* la pâte, quand on manie la pâtiſſerie de telle ſorte qu'elle ſe leve par feuillets. Pour faire une pâte *feuilletée*, on prend un litron de farine, un peu de ſel & d'eau, ce que la farine en peut boire : on la pétrit un moment, il faut que cette pâte ne ſoit ni trop molle, ni trop épaiſſe : on la laiſſe repoſer deux heures avant que de s'en ſervir : on prend enſuite preſqu'autant de beurre que de pâte, on abat la pâte avec le rouleau, & on met le beurre dans le milieu, enſuite on la rabat avec ce même rouleau, en y jettant de tems en tems de la farine, juſqu'à ce qu'elle ſoit de l'épaiſſeur d'un petit doigt ; quand chaque tour eſt fini on replie la pâte en trois, & on recommence chaque tour juſqu'à définition : on ſe ſert de cette pâte pour faire toutes ſortes de tourtes pour entremets, pour des petits patés & des gâteaux *feuilletés*.

FEUILLETTE, moyen tonneau qui ſert à mettre du vin ou autre liqueur, c'eſt la moitié du muid de Paris.... En quelque province de France, ſinguliérement du côté de Lyon, la *feuillette* auſſi eſt une petite meſure à liqueur qui revient à une chopine, ou moitié de la pinte de Paris.

FEUILLIERE : les carriers appellent *feuilliere de carriere* des veines de terre qui en couvrent le ciel, & qui, n'étant point ſoutenues, peuvent cauſer des fondis : on fortifie ordinairement ces *feuillieres* par des piliers de moilon, ou par des madriers & des arcs-boutans de bois.

FEURE : ce mot ſignifioit autrefois toutes ſortes d'ouvriers, il n'eſt plus en uſage. Cependant il ſe conſerve toujours dans les ſtatuts & lettres-patentes de quelques communautés des arts & métiers de la ville de Paris.... Les maîtres maréchaux-ferrands ſont nommés, dans leurs ſtatuts & les lettres-patentes de nos rois, *feures-maréchaux* : les couteliers auſſi, dans leurs ſtatuts & lettres patentes, *feures-couteliers*.

FEVRIER, ſecond mois de l'année, pendant lequel il y a ordinairement peu de froid qui ſoit de durée, quand il y a eu beaucoup de froid & de neige en Janvier, il eſt ordinairement chaud & beau ; c'eſt pour lors un tems admirable pour planter les arbres fruitiers, les arbres des forêts, ou les arbres d'ornemens, lorſque cet ouvrage n'a pas été fini en Septembre ou Octobre : on laboure, on fume à force dans ce mois : on ſépare les rejettons d'arbres des vieux pieds pour les planter en pépiniere : on plante tous les arbres des forêts, & les arbuſtes qui ſe multiplient par boutures ou rejettons : on ſeme des glands de chêne verd, des châtaignes, de la graine d'orme, des baies de laurier, des graines de frêne ; & des autres arbres des forêts qui ont été préparés une année dans le ſable. Les fruits de l'épine, les baies des houx & des ifs veulent

être préparés de la même maniere dans le ſable.

Au commencement de ce mois, on taille & on lie les abricotiers & les autres fruits à noyau, & à la fin on taille les pavies; au milieu de ce mois on ſeme les poids, les féves, le perſil, les carotes, les panais, les raves, les ſcorſonnaires, les oignons, les poireaux, la laitue brune, les radis, le chervis, &c. On plante l'ail, l'échalotte, la rocambole, les trufes blanches, les topinambours: on tranſplante les jeunes choux en pleine terre & les aſperges.

A la fin de ce mois on commence à greffer en fente les pommiers, les poiriers, les cerifiers: on plante la vigne & toutes ſortes d'arbres: on fait les couches pour les raves, les petites ſalades, & on éleve tout ce qu'on veut planter en pleine terre: on ſeme dans ce mois, tous les dix jours, les melons & les concombres, afin que ſi les premieres graines ne réuſſiſſent pas, les autres y ſuppléent, le pourpier verd, les premiers choux pommés: on replante ſous cloche les laitues ſemées dès l'automne, en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, & les melons & concombres à quelque abri: on ſeme en pleine terre ce qui eſt long-tems à lever, comme la pimprenelle, la chicorée ſauvage, l'oſeille, la ciboule; c'eſt dans le mois de *Février* qu'on fait, pour les champignons, une couche qu'on couvre de huit à dix pouces de fumier, qu'on plante les houblons en mettant ſept pieds ſur chaque butte: la plante ne doit pas avoir plus de deux montans: on ſeme, dans le milieu de ce mois, un peu de graine de choux-fleurs ſur les couches dans le déclin de leur chaleur; c'eſt dans ce mois encore qu'on plante des groſeillers, des framboiſiers, des roſiers, des figuiers, des chevre-feuilles, des jaſmins, &c.

Dans les jardins à fleurs, on ſeme ſur couche les plantes tardives à porter fleurs ou fruits, comme belſamine, pommes d'amour, dantura, canne d'Inde, pomme d'Ethiopie, amarante, croix de Malte, dictame, jacée des Indes, œillets, conſoude royale, &c. Pour préſerver toutes ces plantes & ſes ſemences de la gelée, on les cloche & on jette de la paille & du grand fumier par-deſſus, comme aux melons qu'on couvre de bons paillaſſons & auxquels on donne un peu d'air quand il fait beau.

On ne recueille, dans ce mois, d'un jardin potager que des choux de pluſieurs ſortes, de l'oſeille, par le moyen des couches, de petites ſalades de laitues avec ſes fornitures, du creſſon alenois, de cerfeuil tendre, perſil, ciboule, poireau, champignons, aſperges rougeâtres & vertes; par le moyen de la ſerre des cardons d'Eſpagne, cardes, artichaux, céleri, perſil de Macédoine blanchis, choux-fleurs, artichaux, chichorée blance & ſauvage, citrouilles, potirons, concombres, pourpier, capres, capucines, le tout confit; les fleurs qu'on a dans ce mois ſont la perce-neige, les feuilles de laurier-roſe, les feuilles de laurier, &, par le moyen des couches, de la violette, des tulipes, des anémones, des narciſſes du Levant, des jacinthes, cyclamens, aconits d'hiver, &c.

FEURRE, ou FOARE, paille longue de bled qui ſert à nourrir l'hiver les moutons ou autres beſtiaux.

FEUTRAITE, droit que l'on

paye aux ſeigneurs, en quelques endroits de France, pour avoir permiſſion de tirer ſur leurs terres la mine de fer qui ſert à entretenir les fourneaux des forges & fonderies.

FEUTRE, ſorte d'étoffe de laine toute ſeule, ou de laine ou de poil, ſans filure, ſans croiſure ni tiſſure, qui ne prend de conſiſtance qu'à force d'être maniée & foulée avec de la lie & de la colle, & qu'on façonne ſur un baſſin, à l'aide du feu & de l'eau; les poils de caſtor, d'autruche, de chameau, de lapin, de laine de Vigogne, d'agneaux, &c. ſont les matieres les plus ordinaires qui entrent dans la compoſition du *feutre*, & les chapeaux de toutes ſortes ſont les ouvrages les plus communs, faits de ces *feutres*: on fait auſſi des ſouliers & des chauſſons de *feutre*; mais le commerce en eſt peu conſidérable en comparaiſon de celui des chapeaux. Quand le *feutre*, deſtiné aux *chapeaux* eſt entiérement foulé & préparé, on le réduit dans un ſeul morceau, de la figure, à-peu-près, d'un grand entonnoir ou d'une chauſſe à liqueur, & pour lors il eſt propre à être mis en forme & à devenir chapeau..... Les ſelliers donnent le nom de *feutre* à une eſpéce de bourre dont ils ſe ſervent pour *feutrer* les ſelles.

FEUTRE, dans les manufactures de drap, eſt un morceau de laine, ou eſpéce d'étoffe *feutrée* pour ſervir d'épreuves au mélange des laines dont certains draps doivent être fabriqués.

FEUTRES, *en terme de papeterie*, ce ſont des morceaux de revêche ou autres étoffes de laine ſur leſquels les ouvriers, qui travaillent dans les moulins à papier, couchent les feuilles de papier à meſure qu'elles ſe fabriquent. Voyez *Papier*.

FI, ou FY; c'eſt une eſpéce de maladie qui prend aſſez ſouvent aux bœufs & aux vaces, & qui même ſe communique aux hommes; les ſtatuts, des maîtres bouchers, leur défendent de vendre des animaux attaqués du *fi*.

FIAMETRE, terme uſité parmi les fleuriſtes & qui ſignifie une couleur rouge qui imite celle du feu clair.

FIASQUE, meſure des liqueurs dont on ſe ſert en Italie, qui revient à-peu-près à la bouteille ou pinte de Paris.

FIBRES: les arbres, les plantes & les fruits ont des *fibres* qui ſont des modifications de leurs corps ligneux qui pénétrent leur parenchyme; dans l'uſage commun on ne le dit que des plus menues racines des plantes & des arbres.

FIC: maladie de cheval, excroiſſance ſpongieuſe & fibreuſe, approchant de la nature de la corne ramollie, qui naît à la fourchette dans les pieds élevés & creux qui ont le talon large; cette tumeur qui excede quelquefois la groſſeur d'un œuf de poule, eſt très-dangereuſe, d'autant plus qu'elle attaque le tendon qui va s'implanter ſous l'os du petit-pied même, & quelquefois les tendons collatéraux ſous les quartiers; cette maladie eſt le reflux de quelque humeur maligne dont on a ſupprimé le cours par des remedes aſtringens, comme des eaux deſſéchées, d'un reſte de fourbure ou de farcin; par cette raiſon ce mal eſt plus ordinaire aux chevaux qui ont les jambes rondes & gorgées, qu'aux autres, ce mal étant négligé, élargit & applatir conſidérablement le pied du cheval & le rend très-difforme. Conſultez, pour guérir le *fic*, l'*Ecole de ca-*

valerie, le *Nouveau parfait Maréchal* & autres.

FICELLE, petite corde fort déliée, compoſée de deux ou trois menus brins de fil de chanvre, câblés ou tortillés enſemble : on ſe ſert de la *ficelle* à lier des paquets, à *ficeller* du tabac, à coudre des emballages, à empointer les piéces de draps & autres étoffes de laine, à faire des ſangles, des filets, des réſeaux pour la chaſſe ou pour la pêche, des émouchettes pour les chevaux, des lames ou liſſes pour les tiſſerands ou ouvriers qui travaillent de la navette ſur le métier, &c.

La *ficelle* eſt plus ou moins groſſe, plus torſe ou plus lâche, ſuivant l'uſage auquel elle eſt deſtinée. La plus torſe & la plus unie ſe nomme du *fouet*, parce que les cochers en mettent au bout de leur *fouet* pour le mieux faire claquer & pour toucher plus vivement les chevaux. La *ficelle* ſe vend en pelotte ou par paquets, en forme de gros échevaux de fil; ſes bonnes qualités ſait d'être ſéche, blanche, filée comme il faut, ou bien cablée & bien unie; il faut que les pelottes ſoient auſſi belles dedans que dehors; les lieux de France où ſe fait le plus de *ficelle* ſont Paris, Abbeville, Rouen & Troyes. La *ficelle* de Paris eſt d'ordinaire par petites pelottes d'une once. Il en vient de trois ſortes d'Abbeville, la premiere eſt à deux fils, fine & très-blanche & très-unie : on l'appelle *ficelle liſſe*, parce qu'elle ſert aux ouvriers qui travaillent de la navette pour faire les liſſes de leurs métiers, la ſeconde eſt à trois fils, un peu plus groſſe que la *liſſe*, & ſe nomme ſimplement *ficelle*; la troiſieme eſt pareillement à trois fils, mais beaucoup plus groſſe que la précédente, & s'appelle *cacheron*; les *ficelles* d'Abbeville ſont en pelottes de quinze onces, de ſept onces & demie, ou de trois onces trois quarts; la *ficelle* de Rouen eſt en paquets de douze ou quatorze pouces de longueur, pliés en maniere d'échevaux, celle de Troyes eſt par groſſes pelottes de deux à trois livres; cette derniere eſt la moins eſtimée de toutes, parce qu'elle eſt brune, peu torſe & fort caſſante. Il vient de Hollande quelques *ficelles* très-fines dont on ſe ſert à empaqueter les linons & les toiles de batiſtes; il s'en conſomme beaucoup dans les blanchiſſeries de Picardie.

Les merciers, épiciers, chandeliers ſont, à Paris, le commerce de la *ficelle*, ſoit en gros, ſoit en détail, & les cordiers ne vendent guères que celles qu'ils fabriquent, quoique, par leurs ſtatuts, il leur ſoit permis de vendre toutes ſortes de *ficelles foraines*; la *ficelle* ſe vend au poids.

Les chapeliers donnent le nom de *ficelle* à la marque que la *ficelle* a fait au pied de la forme du chapeau, lorſqu'on l'a enficellé.

FICELLER : on dit *en terme de douane*, qu'un ballot, une balle, ou une caiſſe de marchandiſe a été *ficellé* ou *plombé*, pour ſignifier que l'on a paſſé un morceau de *ficelle* autour du nœud de la corde de l'emballage, au bout de laquelle les viſiteurs ont mis le plomb du bureau. Voyez *Emballer*.

FICELLIER, c'eſt une eſpéce de tourniquet de bois fort leger ſur lequel les marchands, qui font un grand détail, & dont les marchandiſes doivent être *ficellées*, ont coutume de devider la *ficelle* qui leur ſert à faire des paquets; le *ficellier* s'attache, dans les magaſins ou boutiques, au-deſſus du comptoir, afin que le marchand

puiſſe toujours avoir ſa *ficelle* à la main; cette légere machine s'appelle auſſi *tournette*, parce qu'elle tourne ſur deux tourillons quand on tire le bout de la *ficelle* qui y eſt devidée.

FICHE, *en ſerrurerie* eſt une eſpéce de penture compoſée de deux ailes jointes enſemble par le nœud de la *fiche*, qui entrent & ſe fichent dans une entaille étroite qu'ou fait au bois; il y a des *fiches à gond*, des *fiches à double nœud*; la *fiche à gond* eſt une groſſe *fiche* propre à porter une porte cochere dont le gond ſe ſcelle en plâtre. Il s'en fait depuis deux pouces de haut juſqu'à ſix pouces. Les *fiches à boutons*, à *vaſe* & à *pointe* ſont auſſi du nombre des *fiches à gond*; les *fiches à vaſe* ſe diſtinguent par leur hauteur qu'on compte en augmentant de demi-pouce, depuis deux pouces juſqu'à cinq, & par pouces depuis cinq juſqu'à douze; cette hauteur ſe compte entre les deux vaſes, & ces deux ornemens ne ſe comprennent point dans la meſure, elles ſervent ſuivant leur force & qualité à ferrer des volets d'armoires, des croiſées, & les portes qu'on veut demonter..... Les *fiches à double nœud*, qu'on nomme auſſi *fiches à charnieres*, ſont de pluſieurs ſortes, ſçavoir celles qu'on nomme ſimplement *fiches à double nœud*, les *fiches à chapelet*, & celles à renfrondrement; il y a auſſi des doubles nœuds à vaſe. Des deux premieres ſortes de *fiches*, il s'en fait depuis un demi-pouce juſqu'à quatorze & quinze pouces de hauteur; il y a même des chapelets qui ſont auſſi hauts que la porte même, à laquelle ils ſervent de penture. Les *fiches* de renfondrement, qu'on peut démonter par le moyen de la broche qu'on leve, ont depuis deux pouces & demi juſqu'à ſix pouces de hauteur, & les doubles nœuds à vaſe depuis trois pouces juſqu'à un pied; les ſerruriers de Paris ne font guères de ces ſortes de *fiches*; ils les vont acheter toutes faites chez les quincailliers qui les tirent du Forez & de quelques villages près Sédan.

FICHE, *en terme de maçonnerie*, eſt un outil qui ſert au maçon à faire entrer le mortier entre les joints des pierres de taille: on l'appelle auſſi *couteau*; c'eſt un fer très plat, finiſſant en pointe avec un manche de bois. Ainſi *ficher le mortier*, c'eſt faire entrer le mortier dans les joints des pierres avec ces outil; & *reficher* ou *rejointoyer*, les vieilles aſſiſes, c'eſt dans une muraille ou un autre ouvrage de maçonnerie, où on remaçonne les joints.

FICHER *des échalas*, en terme de vigneron, c'eſt le faire entrer au pied du ſep de vigne pour y attacher les branches nouvelles que la peſanteur du raiſin & des feuilles feroit tomber en-bas, & peut-être éclater & rompre; les jardiniers ont auſſi beſoin de *ficher* des échalas aux pieds des vigues qu'ils ont ſur le bord du labour.

FICHURE: on donne ce nom à une eſpéce de harpon à trois pointes, fait en forme de trident dont les pêcheurs ſe ſervent pour darder le poiſſon dans les étangs ſalés. Cet inſtrument n'eſt guères différent de la fouine.

FIEF, héritage tenu du roi ou d'autre ſeigneur à foi & hommage, & à la charge de quelques autres droits. Celui qui le poſſede eſt appellé *vaſſal*: celui de qui l'héritage releve eſt appellé *ſeigneur*; les *fiefs* ſont une eſpéce de biens parmi nous, entiérement inconnue dans le droit Romain, qui doit ſon origine aux François, aux Lombards, aux Saxons, aux

Normands, aux Goths & aux Vandales. Chacune de ces nations a eu ſon uſage particulier qui s'eſt diverſifié par le mélange municipal des pays de leur conquête ; quand ces peuples avoient ſubjugué des provinces, leurs chefs donnoient aux principaux officiers de l'armée une partie des terres conquiſes, à la charge du ſervice militaire ; ces conceſſions ne ſe faiſoient d'abord que pour en jouir pendant la vie de celui qui en étoit gratifié ; mais ſur la fin de la ſeconde race de nos rois, & au commencement de la troiſieme, ces biens commencerent à devenir héréditaires. Ils paſſerent d'abord aux enfans mâles, puis aux collatéraux, enſuite aux filles ; & inſenſiblement les ſeigneurs permirent à leurs vaſſaux de les vendre, moyennant un certain droit qu'on leur payoit pour avoir leur conſentement ; ces permiſſions devinrent ſi communes qu'elles paſſerent en *droit commun* ; & dans la plûpart des *coutumes*, les *vaſſaux* vendirent leur *fiefs* ſans la permiſſion du ſeigneur, en payant le *droit* qu'on avoit coutume de payer pour obtenir la permiſſion ; c'eſt de cette maniere que ſe ſont introduits les *droits de quints* & autres *droits féodaux* ; les ſeigneurs auxquels les rois, ou chefs des nations, avoient fait des conceſſions, en firent des ſemblables à des gentils-hommes inférieurs. Ceux-ci en firent à d'autres, & c'eſt de-là que vinrent les *arriere-fiefs* ; ces conceſſions ſe faiſoient toujours à la charge du ſervice militaire, c'eſt pour cela que, dans les ſiécles reculés, les ſeigneurs ſe faiſoient la guerre les uns aux autres, que leurs *vaſſaux* étoient obligés de les ſuivre & d'amener avec eux leurs *arriere-vaſſaux* ; mais depuis que ces guerres de *ſeigneurs* contre *ſeigneurs* ont été défendues par nos rois, le ſervice militaire n'a plus lieu pour les ſujets. Mais il a ſubſiſté pour les rois juſqu'à ce qu'ils aient mis ſur pied des troupes réglées. Il n'y a plus de veſtiges de ce ſervice que dans la convocation du *ban* & de l'*arriere-ban* par laquelle le roi oblige tous les gentils-hommes à ſervir durant un certain tems à la guerre, ſoit qu'ils poſſedent des *fiefs* ou non ; anciennement il n'y avoit que les gentils-hommes qui pouvoient poſſéder des *fiefs*, mais depuis *Philippe le Bel*, & ſes ſucceſſeurs, nos rois ont permis aux roturiers d'en acquerir, en payant, tous les vingt ans, le revenu d'une année du *fief*. Voyez *Franc-Fief*.

FIEL, petite véſicule qui contient une humeur jaune & amere qui ſe trouve dans les animaux ; c'eſt du *fiel de bœuf* qu'on tire aſſez ſouvent le *pierre de fiel*, appellée *beſoard de bœuf* ; elle eſt de la couleur & de la groſſeur d'un jaune d'œuf, mollaſſe & par écailles : on s'en ſert pour peindre en miniature, elle produit la même couleur que la gomme gutte : on ſe ſert auſſi de la pierre de *fiel de bœuf* en médecine.

Les verriers appellent *fiel de verre* l'écume ſéparée de deſſus la matiere de verre, avant qu'elle ſe vitrifie.

FIENTE, *en terme de chaſſe*, ſe dit des excrémens des bêtes puantes, comme teſſons, renards, &c. La *fiente* de cheval, de vache, de mouton & de volaille fait du fumier avec de la paille, dont on ſe ſert pour engraiſſer les terres & faire les couches des jardins ; la *fiente* de pigeon s'emploie dans les chenevieres, celle de volaille dans l'agriculture ; mais elle engendre les pucerons qui gâtent les plan-

tes encore tendre ; la *fiente* d'oie n'eſt propre à rien.

FIEVRE, mouvement déréglé de la maſſe du ſang en fréquence permanente du pouls, & léſion des fonctions, accompagné, le plus ſouvent, d'une chaleur exceſſive. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*, ſur les différentes *fiévres*.

Les *chevaux* ſont ſujets à trois ſortes de *fiévres*, à la *fiévre ſimple*, à la *fiévre putride* & à la *peſtilentielle* : on connoît qu'un cheval a la *fiévre*, par la difficulté de reſpirer & les fréquens battemens de flancs ; il a la bouche & la langue enflammée, tout le corps en chaleur, les lévres & les oreilles pendantes & baſſes, & les veines enflées. Outre cela le *cheval* chancelle en cheminant, il ſe couche rarement & ſe releve d'abord, il perd le manger, ou ne mange que par boutade, le cœur lui bat contre les côtes ; il a les yeux triſtes & luiſans, il ne tourne point la tête çà & là pour écouter le bruit qu'on fait, enfin il reſte immobile. Quand un cheval n'a que la *fiévre ſimple*, on le ſaigne du côté droit à la veine du col, & le même jour on lui donne un lavement tiéde. Le lendemain on le frotte avec un bouchon de paille par tout le corps, & on lui donne pour boiſſon de l'eau blanchie où on a fait fondre quatre onces de cryſtal minéral, & on lui en donne à boire autant qu'il en veut, & pour nourriture des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues, peu de foin, point d'avoine. Si ſon appétit ne revient point, on lui fait prendre l'orge mondé, cuit ſans beurre ni ſel, ou une bouillie de farine d'orge, on réitere la ſaignée, s'il le faut, & on le frotte tous les jours avec un bouchon de foin ou de paille.... Les chevaux ſont attaqués de la *fiévre putride* en été, ſur-tout dans les pays chauds, & les jeunes plus ſouvent que les vieux : on connoît cette *fiévre* par la langue & le palais du cheval qui ſont noirâtres, ſecs & arides, par ſa tête qu'il porte baſſe, ſes yeux rouges, une halaine chaude & âcre, & le cœur qui lui bat toujours : on ſaigne ce cheval tantôt du col, des tempes & larmins, tantôt des ars, des flancs & du plat des cuiſſes. Si c'eſt en été on lui donne de l'orge en vert, & pour boiſſon, deux pintes d'eau bouillie pendant un quart d'heure, où on fait diſſoudre deux onces de tartre blanc verſées dans un ſeau d'eau blanchie avec une poignée de farine d'orge, & enſuite un fébrifuge compoſé de deux onces de ſel de tartre, qu'on diſſoud à chaud, & d'une once de ſel armoniac en poudre, pareillement diſſout à chaud, & on n'épargne point les lavemens.... La *fiévre peſtilentielle* ſe guérit par de fréquens lavemens, des pelottes cordiales d'opiat & de kermès, de tems en tems. Voyez d'ailleurs les ouvrages pluſieurs fois cités pour les maladies des chevaux.

Les *oiſeaux de proie* ſont auſſi ſujets à la *fiévre*. On s'y connoît quand ils tremblent, que leurs pennes ſont penchées, ainſi que leur tête ; ils ont auſſi les petites plumes ſous le ventre toutes recoquillées, ils rejettent le pât qu'on leur donne ; & lorſqu'on les touche, on ſent une chaleur extraordinaire ; voilà les ſymptômes par leſquels on juge qu'un *oiſeau* eſt atteint de la *fiévre*. Il en meurt, ſi l'on n'y prend garde, pour l'en guérir, on lui donne du foie de poulet, de la chair de petits poulets, d'autres menuiſailles de petits *oiſeaux*, après les avoir laiſſés macérer dans l'eau de bugloſſe ou

de

de chicorée ſauvage ; ces viandes ſont rafraîchiſſantes ; en été on mouille le pied & le bloc de l'oiſeau de ſuc de plantain ou de laitue, quelquefois de juſquiame & d'autres herbes rafraîchiſſantes ; l'endroit où perche l'oiſeau atteint de la fiévre, doit être frais, un peu obſcur, ſéparé du bruit, s'il eſt trop maigre, il le faut paître modérément deux fois par jour ; ſi malgré cette précaution, l'oiſeau ne ſe refait point, il faut, ſans balancer, le curer avec un *bolus* compoſé de filaſſe ou de coton, & de rhubarbe pulvériſée ; ce remede lui fera évacuer la bile.

FIGUE, fruit à peu-près de la groſſeur d'une poire quand il eſt mûr, d'un verd foncé à l'extérieur ; rouge en dedans, plein de petites ſemences rondes & douceâtres au goût. Le *figuier* porte du fruit deux fois par an, au printems & en automne ; celui du printems eſt le ſeul qui vient à maturité ; les *figues* nouvelles bien mûres ſe digerent plus facilement & plus promptement qu'aucun autre fruit d'été, elles ſont humectantes & rafraîchiſſantes, bonnes pour la toux : les *figues ſéches*, ſelon M. *Andry*, ſont plus nourriſſantes que les autres : on ſe ſert avec ſuccès de la *figue* dans pluſieurs maladies : ſi l'on en fait un fréquent uſage, elles corrompent la maſſe du ſang, dit *Andry*, & juſqu'à produire la maladie pédiculaire. Elles rendent la ſueur d'une odeur inſupportable, elles gâtent la voix, & ſi elles engraiſſent, elles ne produiſent qu'une chair molle & flaſque : on les dit plus ſaines quand on les mange avec les noix & les amandes, comme on fait en carême.

Les *figues ſéches* nous viennent de Provence. Les épiciers de Paris les diſtinguent en *violettes*, en *figues groſſes*, ou *figues graſſes* & en *figues de Marſeille*, en petits cabats.

Les *figues* violettes doivent être grandes, ſéches, nouvelles & bien fleuries. Celles de Marſeille doivent être petites, ſéches, non coriaces ; les *groſſes figues*, ou *figues graſſes* ſont grandes & doivent avoir la même qualité que celles de Marſeille. Les *figues* en gros cabats, ſoit de Provence ou d'Eſpagne, ſont inférieures en bonté aux autres, & preſque toujours dures & coriaces.

FIGUIER, arbre qui porte les *figues* ; ſes racines ne s'enfoncent pas fort avant en terre ; elles pouſſent pluſieurs jets ou troncs fort fragiles, legers, branchus, plus ou moins élevés, ſuivant les pays & l'expoſition où ils ſe trouvent ; cet arbre eſt fort tendre & craint la gêlée ; les feuilles naiſſent alternativement le long des branches, les plus grandes n'ont pas plus de huit à neuf pouces de diametre ; elles ſont arrondies d'un verd foncé, rudes à toucher, échancrées plus ou moins profondément en trois ou cinq lobes ; le *figuier* ſe cultive dans les pays chauds & les pays tempérés. Son fruit eſt beaucoup meilleur quand il eſt venu dans les pays chauds, il a beaucoup de peine à venir dans les pays froids : on le cultive dans le Languedoc & dans la Provence, il jette les feuilles en Mai, & ſon fruit eſt mûr en Juillet, en certains lieux ; il ſe multiplie de pluſieurs manieres, ſoit de plant enraciné, ſoit de marcotes ; les *figuiers* en caiſſe donnent des figues meilleures que ceux qui ſont en pleine terre, & ils ſe conſervent mieux contre le froid, en portant les caiſſes dans la ferre, ce qui ſe fait dans le mois de Novembre ; les *figuiers* en eſpalier de-

mandent quelques ſoins, il faut lui laiſſer ſes branches en liberté, les fruits en ſont meilleurs ; il ſuffit de le ſoutenir par-devant, avec des perches poſées ſur de grands crochés, ſcellés dans le mur. . . . Le *figuier* ſauvage porte de fruits qu'on ne ſçauroit manger, il croît dans le Languedoc & dans la Provence ; mais dans le Levant, les fruits de ce *figuier* ſauvage ſont bons après qu'ils ont été piqués par des eſpéces de mouches. Il y a, dans l'Amérique, pluſieurs ſortes de *figuiers* très-différens des nôtres par leurs fruits & par leurs feuilles.

FIGURE, *en terme de manufacture*, ſe dit des différens deſſeins qu'on repréſente ſur les velours, damas, ſatins, taffetas, pannes, moquettes, & autres étoffes de ſoie & de laine. Les *figures* les plus ordinaires ſont des fleurs imitées d'après nature, ou des groteſques ou compartimens de pure fantaiſie ; il y a auſſi des repréſentations d'hommes, d'animaux, de fontaines, des payſages, goût qui nous eſt venu des Chinois. C'eſt la trême des étoffes qui ſert à faire la *figure* ; la chaîne proprement ne ſert que de fond ou de champ. . . . . On appelle auſſi *figures* les deſſeins de linge damaſſé, ceux des dentelles de fil ou de ſoie, & autres ſemblables ouvrages ; ainſi *figuré* ſe dit des étoffes ſur leſquelles il y a des deſſeins ou *figures*, ce qui les diſtingue des étoffes pleines de la même qualité : on dit, un *ſatin* ou un *taffetas figuré*, un *velours figuré*, une *nappe*, une *ſerviette figurée*.

FIGURES, *en terme d'arithmétique*, ſont les *chiffres* qui forment le *nombre* : ainſi pour marquer 3426, il faut quatre *figures* ou *chiffres*, un 3, un 4, un 2, un 6. Quand on fait la régle qu'on appelle *addition*, on met les *figures*, c'eſt-à-dire, les *chiffres* en colonne & les unes ſur les autres ; les nombres ſimples ſous les nombres ſimples, les dixaines ſous les dixaines, les centaines ſous les centaines, & ainſi des autres :

3426
2414
5850

FIL, corps long & délié, fait avec quelques matieres molles & douces, en les entortillant enſemble par le moyen du rouet, du fuſeau, ou de quelque autre machine propre à les tordre & à les unir en un ſeul tiſſu : on fait du *fil* avec de la ſoie, de la laine, quelques plantes, comme le chanvre, le lin, les orties, les productions de quelques arbriſſeaux, telles que le coton, une ſorte de ſoie d'Orient, qui vient dans des gouſſes, c'eſt ce qu'on nomme *écorce d'arbre*, & enfin du poil de pluſieurs animaux, comme du chameau, de la chevre, du caſtor, des bœufs de la Louiſianne, dont le poil eſt ſi beau, ſi fin & ſi long, que la ſoie même n'eſt guères plus belle.

Mais ce qu'on appelle *fil*, ſans y rien ajoûter, eſt le *fil* fait avec de la filaſſe de chanvre & de lin, qui ſert à coudre & à fabriquer différentes ſortes de toiles. Il s'en fait, en France, un commerce des plus conſidérables, & c'eſt un des plus importans de la mercerie de Paris ; les *fils* qui s'y vendent ſe tirent de pluſieurs provinces du royaume, de la Flandre Françoiſe, Autrichienne & Hollandoiſe : on vend en gros, les uns à la livre, les autres à la groſſe d'écheveaux, quelques uns à la poignée, d'autres en moches & à la douzaine ; pour le détail, il ſe débite

à l'once, à la demi-once, au gros & à l'écheveau. Les différentes ſortes de *fils* ſe diſtinguent pour la qualité, par le nombre de tours dont chaque écheveau doit être compoſé. D'autres ſe connoiſſent par le numero, en augmentant de fineſſe, quelquefois depuis trois ou quatre juſqu'à trois cents ou quatre cents; quelques-uns qui ne ſe vendent qu'à la livre, ce ſont les plus chers, ſe diſtinguent par le prix qui hauſſe, ſuivant la fineſſe; les *fils* dont le commerce eſt le plus grand & le plus ordinaire, ſont les *fils* de Lille en Flandre, de Malines, d'Anvers, d'Hollande & de France; donnons-en une légere notion.

Entre les *fils* de France, ceux qu'on appelle *fils de Brétagne*, ou teints ou en blanc, nous viennent de Rennes; il y en a de toute fineſſe & de toutes couleurs, ils ne ſervent qu'à coudre, ils s'achetent & ſe vendent à la livre, on les envoie par paquets de quatre livres; chacun de ces paquets eſt diviſé en quatre autres paquets d'une livre, qu'on appelle *botte*; chaque *botte* eſt compoſée de trente-deux à trente-trois écheveaux, & un écheveau peſe environ une demi-once..... Les *fils bas-Bretons*, nommés *fils de Cologne*, ſe fabriquent à Morlais & aux environs; la livre ſe vend depuis quinze ſols juſqu'à quatre francs, ſuivant la force & la fineſſe: on s'en ſert pour tricoter, & ils entrent dans la fabrique de quelques étoffes. Les frangers le mêlent pour leurs ouvrages avec les *fils* de Hollande: les cordonniers en font les coutures des quartiers de leurs ſouliers les plus propres, ſoit pour homme, ſoit pour femme..... Les *fils* appellés *fils en moche*, parce qu'on les vend à la moche, c'eſt-à-dire au paquet de pluſieurs *écheveaux* liés enſemble par un bout qui peſe dix livres, ſe tirent de Rennes, & ſont à peu-près de la même qualité que les *fils* bas-Bretons.... On file à Troyes des *fils de chanvre* qu'on vend blancs, ou teints de toutes couleurs. Ils ſe vendent à la livre & ſervent à la couture: les *fils bils*, qui viennent du même endroit, ſervent auſſi à coudre. Il s'y fait encore des *fils ſangle-bleu*, bon teint, qui ſe vend à la livre; les tiſſerauds s'en ſervent à faire des raies bleues qu'on appelle *linteaux* qui ſont aux deux bouts de la plûpart des nappes & ſerviettes de table.... On appelle *fils de Guibray*, des *fils d'étoupe* blancs qui viennent à Paris, & dont ſe ſervent les marchands ciriers, pour faire la mêche des cierges & de la bougie filée; les meilleurs *fils à marquer* ſe tirent d'Auvergne, il y a les *fils* de Laval, du Perche, du Maine, de Normandie où il ſe fabrique quantité de toile. Voyez *ce mot*.

Il eſt défendu par les réglemens pour les manufactures & fabriques de toiles, de devider du gros *fil* avec du *fil* menu, ni du *fil* de chanvre avec du *fil* de lin, les *fils* devant être devidés ſéparément, ſuivant leur qualité, à peine de cinquante livres d'amende. *Réglement du 4 Août 1676*, pour les toiles de Bretagne & de Normandie, & *Réglemens* des toiles de Laval, *du 30 Mai 1700*.

Les *fils retords* ſont compoſés de pluſieurs *fils* déja filés, qu'on unit enſemble en les tordant, ou avec un rouet ou ſur le ſuſeau. Ils ne ſervent guères qu'à la couture, on en met auſſi à la teinture; il s'en fait quantité en Bretagne & en Normandie. Paris, Rouen, la Picardie en tirent beaucoup, & il s'en fait des envois

conſidérables en Angleterre & en Eſpagne ; des *fils* que la France produit, paſſons à ceux qui nous viennent de Flandre & des pays étrangers.

Parmi les *fils* qui ſe fabriquent à Lille, on compte les *fils blancs bon-ouvrier*, appellés *fils d'Epinay* qui ont quarante tours, & ſe vendent à la douzaine : on en connoît la groſſeur par le numero, augmentant toujours de fineſſe ; ces numeros vont de deux en deux, c'eſt-à-dire, après le numero 14, on compte numero 16, & ainſi de ſuite juſqu'à trois cents..... Les *fils en poignée* blancs n'ont que trente tours, chaque poignée compoſée d'une douzaine d'écheveaux, s'ils commencent au numero 3 ne vont que juſqu'au numero 40 : & par cette augmentation de numero comme au *fil* d'Epinay, on en connoît la fineſſe, ce qui s'entend de tous les autres *fils* françois & étrangers qui ſe vendent ou s'achetent de cette ſorte..... Les *fils* demi-blancs, nommés *à la religieuſe*, n'ont qu'autant de tours par écheveaux que les blancs, & ſe vendent comme les Epinay... Les *fils bis* en trois ont quarante-huit tours, ſont propres à la couture, à quelques autres uſages, à faire des liſſes, & à monter les métiers de pluſieurs fabricans. Les *fils à gant bis* ſont des fils fins, qui ne ſervent qu'aux maîtres gantiers pour coudre leurs gants. Ils n'ont que ſeize tours, ſe vendent à la livre & ſont de différentes groſſeurs : on les teint à Paris en teinture de ſoie, de diverſes couleurs ; il y a de *gros fils à gant* qui ſervent au même uſage, & qu'on teint comme les précédens. Les *fils à marquer* ſe tirent de Lille tous teints ; il y en a à quatre tours & à ſept, ils s'achetent à la groſſe de douze douzaines ou à l'écheveau.

Les *fils de Malines* ſont les plus beaux & les plus fins qui ſe faſſent, il s'en fabrique auſſi beaucoup à Lille & aux environs, mais c'eſt à Malines qu'ils ont commencé à ſe filer & qu'on en emploie quantité en dentelles, qu'on nomme *dentelles de Malines* ; les *fils* en ont auſſi conſervé le nom : il y en a dont la fineſſe eſt ſi grande, qu'ils échappent preſque à la vue. L'on prend, pour les filer, des précautions ſi extraordinaires, contre l'air & le jour, qu'on eſt étonné qu'il y ait des perſonnes qui veulent en entreprendre le filage. Les écheveaux de ces *fils* n'ont point de tours réglés ; les uns en ont plus, les autres moins, ils ſe vendent à la livre, les moindre dix à douze francs, allant toujours en augmentant juſqu'à trois cents, quatre cents francs la livre, même davantage : on les diſtribue à l'once & au gros..... Les *fils blancs* d'Anvers ſe vendent comme ceux de *Malines*, à l'écheveau, en détail, & à l'once ou gros : on en fait des dentelles ni ſi fines, ni de ſi bonne qualité que celles de *Malines*..... Les *fils* d'Hollande, plats & blancs, ſe tirent de Dorpt. Ils ont quarante-huit tours, & ſe comptent par numero, pour en eſtimer la groſſeur ou la fineſſe. On les appelle *fils au grelot* ; ils ſe vendent à la douzaine : on s'en ſert pour broder les mouſſelines, les linons & les batiſtes, & pour faire ce qu'on appelle les *effilés*, eſpéces de petites franges dont on ſe ſert dans les deuils, au lieu de dentelles.... Les *fils ſangles-blancs* qui viennent de Hollande ſervent à faire des picots aux points & aux dentelles ; ils ſe vendent en gros & à la livre, ordinairement depuis un écu juſqu'à vingt francs, il y en a de plus chers, le détail s'en fait à l'once & à l'écheveau.

Il ſe fait des *rubans de fil* qui ſont une eſpéce de tiſſu tantôt ſimple, tantôt croiſé ; il y en a de deux ſortes, le *ruban* & le *rouleau*. Voyez *ces mots*.... Les *dentelles* d'Angleterre, de Malines, de Dieppe, de Caën, Alençon, &c. ſont appellées quelquefois *dentelles de fil* pour les diſtinguer des dentelles d'or, d'argent & de ſoie. Voyez *Dentelle*. Il ſe fait des bas, des chauſſons, des bonets de *fil*, &c. Voyez *ces mots*.... Les cordiers & les emballeurs donnent le nom de *filagor* ou *ſeizaine*, à une ſorte de corde de la groſſeur d'une menue plume à écrire, compoſés de trois *fils de chanvre* bien cablés ou tortillés enſemble, qui ſert à corder les ballots, paquets de marchandiſes, &c. Les mêmes nomment *demi-ſeizaine* une eſpéce de corde de moitié moins groſſe que la précédente, & il y en a une plus menue que les deux autres, dont les pêcheurs, ſur les rivieres, ſe ſervent pour monter quantité de leurs filets & engins ; les uns & les autres ſe vendent à la livre.

FIL *d'arbalêtre*, gros fil ou menue ficelle de chanvre, dont les ferindanniers, les gaziers & autres ouvriers qui travaillent de la navette, ſe ſervent à faire cette partie de leur métier, qu'ils appellent des *fourches* ou *arbalêtes*.... *Fil blanc*, en terme de marine, eſt un *fil* qui n'a point encore paſſé par le goudron.... *Fil de carret*, dans le même terme de marine, ſe dit d'un *fil* de chanvre neuf, de la groſſeur de deux lignes, dont pluſieurs joints ou retorts enſemble, forment l'un des cordons, dont les cables ou cordes ſont compoſés. *En terme de marine*, on nomme auſſi *fil de gargouche* un *fil* de chanvre qui ſert à coudre les *gargouches* ; ce ſont des morceaux de parchemin ou gros papier dans leſquels on renferme ce qu'il convient de poudre pour la charge de chaque canon.

Les tiſſerands ont un gros *fil* ou menue ficelle qu'ils nomment *chaînettes*, dont ils ſe ſervent à lever ou baiſſer les *fils* de la chaîne à travers deſquels ils lancent la navette..... Les cordonniers & ſavetiers appellent *gros fil*, celui dont ils ſe ſervent pour faire les coutures de leurs ſouliers, particuliérement pour joindre les groſſes ſemelles à l'empeigne ; ils emploient auſſi le *fil blanc* de Cologne pour les ouvrages les plus délicats & faits de cuir leger, comme le maroquin & le veau d'Angleterre ; ces *fils* ſe cirent ou ſe poiſſent ſuivant leur qualité, le blanc avec la cire, le gros avec de la poix de Bourgogne.

FIL *de laine*, ſe dit, en général, de toutes ſortes de laine filée, en particulier de celle qui ſert à la fabrique de tapiſſerie, ſoit à l'aiguille, ſoit au métier.... On appelle *petits fils* ceux qui compoſent la chaîne de la liſiere des étoffes, parce qu'ils ne ſont pas de ſi bonne qualité que les *fils* du reſte de la chaîne.... Les *fils de ſayette* ſont de la laine filée, qui vient de Flandre, & particuliérement du bourg de Turcoing, & de quelques villages voiſins. Les laines qu'on emploie à ces ſortes de *fils* viennent de Hollande, ou ſont du crû du pays ; il y en a de ſuperfins, de fins & de communs ; les premiers forment la chaîne des étoffes qui ſe fabriquent à Amiens : on en fait la trême auſſi-bien que la chaîne des camelots, façon de Bruxelles, mêlés de ſoie, qui ſe travaillent dans la même ville, & à Paris on s'en ſert pour la trême des griſettes, &c. Les ouvriers

au cou pour leur ſervir de parure. Voyez *Perle*.

FILAGE, c'eſt la maniere de filer différentes matieres propres à faire des fils, tels que ſont la laine, le chanvre, la ſoie, &c. Le *filage* de laine deſtinée pour faire la chaîne d'une étoffe, eſt différent de celui dont on fait la trême. On appelle *filandieres* les femmes ou les filles, dont le métier eſt de *filer*; il y a, dans les manufactures, des hommes dont toute l'occupation eſt de filer de la laine au rouet. Dans quelques endroits on les appelle *filandiers*; leur véritable nom eſt *fileur*. Voy. *Fileur* & *Fileuſe*.

FILAMENT, en botanique, ſe dit des filets qui compoſent le tiſſu des plantes & des racines.

FILANDRES : les oiſeaux de proie ont dans les boyaux & contre les reins de petits vers longs nommés *filandres*, pour manger les ordures & ſuperfluités qui ſe trouvent en ces parties-là; cette vermine eſt néceſſaire à l'oiſeau quand il eſt ſain & en bon état, mais elle eſt dangereuſe quand il eſt maigre & décharné, c'eſt alors qu'on les en doit défendre avec des remedes propres. Il ne faut pas les laiſſer amaigrir, ſur-tout les faucons qui ſont plus ſujets à cette maladie que les autres oiſeaux : on leur donne des pilules de muſc, d'hiera-picra, de tribus, d'aloës & de poivre; à la chair dont on paît l'oiſeau, on ajoûte l'herbe d'abſinthe & celle appellée *herniaria*. Les eaux de ces deux herbes ſervent encore à faire mourir les *filandres*. Les lupins & la chicorée mis dans la cure, ou bien avec la chair, ſi l'oiſeau s'en veut paître ſont auſſi fort bons, de même que la graine de genievre..... On appelle auſſi *filandres* des vers fort déliés qui s'attachent au goſier de l'oiſeau & qui n'eſt autre choſe que des filamens de ſang caillé & deſſéché après la rupture violente de quelques veines, & qui ſe fige en guiſe d'anguille & lui travaille le corps, les cuiſſes & les reins.

FILASSE, ce ſont les filamens que produiſent certaines plantes, comme le chanvre, le lin, qui, après pluſieurs préparations, deviennent propres à filer; il y a à la Chine & aux grandes Indes, des écorces d'arbres qui ſervent aux mêmes uſages.... Le *filaſſier* eſt un ouvrier qui donne les dernieres façons aux filaſſes après que le chanvre a été groſſiérement concaſſé par un inſtrument nommé *brie* en Normandie, & *Brayoire* en d'autres endroits : on donne encore le nom de *filaſſier* à celui qui fait négoce de filaſſe. Les maîtreſſes *linieres* de Paris ſe qualifient maîtreſſes *linieres-chanvrieres-filaſſieres*.

FILATRICE, eſpéce de *fleuret*, *filoſelle*; c'eſt la bourre ou ſoie groſſiere qui couvre la véritable ſoie des cocons de vers à ſoie.... *Filatrice* eſt auſſi une étoffe dont la chaîne eſt de ſoie & la trême de fleuret. Elle a demi-aune de large ou demi-aune demi-quart, avec une liſiere du côté de l'étoffe, & reſſemble fort à la *papeline*. Voyez *ce mot*.

FILATTIER, FILATTIERE: on donne ce nom, à Amiens, à l'ouvrier & à l'ouvriere qui filent le fil de ſayette, & au marchand qui en fait le commerce.

FILÉ D'OR, *Filé d'argent*; c'eſt l'or ou l'argent trait écaché ou mis en lame très-mince & très-flexible, filé ſur de la ſoie par le moyen d'un rouet & de quelques bobines paſſées dans de menues broches de fer; le *filé d'or & d'argent faux* n'eſt employé que ſur

du fil. On nomme *filé rebours*, un *filé d'or & d'argent*, ſoit fin, ſoit faux *filé* à rebours. Les ouvriers qui paſſent par la filiere les diverſes ſortes de métaux ſont appellés *fileurs*.

FILER : ce mot eſt employé par quelques ouvriers. Il ſignifie d'abord réduire en fils les ſoies, lins, chanvres, poils & autres matieres molles & douces, propres à s'étendre & à ſe lier enſemble pour n'en former qu'un ſeul tiſſu : on *file* au rouet, au fuſeau, &c. Les chanvres, les lins ſe mouillent dans le filage. Pour *filer* la ſoie au ſortir deſſus les cocons, on emploie l'eau chaude, & même un peu bouillante. Le filage au rouet & au fuſeau ſe fait avec une quenouille ; dans les manufactures de laines, *filer à ſec*, c'eſt *filer* la laine quand elle a été dégraiſſée avec le ſavon noir.

FILER *le plomb*, chez les vitriers, c'eſt tirer de petits lingots de plomb à travers de la machine qu'ils appellent *tire-plomb* pour les applatir, & y faire des deux côtés ces rainures qui ſervent à tenir & à enchaſſer le verre, particuliérement celui qu'on emploie à faire des panneaux de vitres.

FILER *le lumignon*, chez les cardeurs, c'eſt tordre cette groſſe mêche de fil d'étoupes de chanvre que les *épiciers-ciriers* mettent dans les flambeaux de poing, ou qu'ils appliquent le long du bois de torches, & les cardeurs, dans leurs ſtatuts, ſont nommés *fileurs de lumignon*.

FILER *la bougie*, c'eſt, en terme de cirier, faire paſſer pluſieurs fois par la cire fondue & par les trous ronds d'une filiere, afin de la mettre à ſon degré de groſſeur, ſuivant ſon eſpéce & ſa qualité.

FILER, ſe dit auſſi des vers à ſoie & des araignées quand ils tirent la ſoie de leur eſtomac, les uns pour en faire leurs cocons, & les autres leurs toiles. On donne le nom du *fileur* à celui qui leve les fils de ſoie de deſſus les cocons qu'on met dans l'eau chaude pour les *filer* & dévider ſur la machine.

FILET ; c'eſt un fil très-délié, dans le commerce des *fils* : on appelle *filet* un fil bleu qui ſert à marquer le linge ; c'eſt auſſi la laine *filée* qu'on appelle *fil de ſayette*.

FILET, eſt encore un réſeau fait de fil ou de menue ficelle dont on ſe ſert à la chaſſe des bêtes à quatre pieds, à l'oiſellerie & à la pêche du poiſſon, tant de mer que d'eau douce. Les *filets* pour le poiſſon ſont les trubles, ſeines, éperviers, tremail, &c. Ceux pour la chaſſe ſont les tiraſſes, traîneaux, cordelieres, rets, pochettes, bourſettes ou bourſes. Il y a des *filets* fermés comme un ſac, des *filets* ronds avec des goulets, des *filets en bourſe*, des *filets à lozange*, des *filets à bouclettes*, des *filets en mailles quarrées*, des *filets contre-maillés*, &c. Ce ſont les maîtres oiſelliers de la ville & faux-bourgs de Paris, qui font des *filets* à prendre des oiſeaux ; les maîtres pêcheurs, tant de mer que ſur la riviere, ont leurs femmes, garçons & compagnons, qui travaillent aux *filets* dont ils ſe ſervent en différentes pêches. Les ordonnances de la marine, pour les pêcheurs de mer, celles des eaux & forêts, pour les pêcheurs ſur les rivieres, déterminent la largeur que les mailles de chaque eſpéce de *filets* doivent avoir ; les *folles* ont leurs mailles de cinq pouces en quarré, les *dreiges* d'un pouce neuf lignes,

les *trameaux* neuf pouces, les *picots* comme les *dreiges*; les mailles des *filets* à pêcher les vives, ont treize lignes en quarré juſqu'au 15 Février ſeulement, & les mailles des *filets* à ſardine ont, en tout tems, quatre lignes en quarré & au-deſſus. Voyez *Pêche*.

Les maîtres paumiers appellent *filets* les grands réſeaux dont ils couvrent les ouvertures de leurs jeux de paume pour retenir & conſerver les balles que les joueurs jettent plus haut qu'ils ne veulent; c'eſt aux maîtres paumiers qu'appartient la fabrique de ces ſortes de *filets*.

Les chandeliers nomment *filet* une certaine quantité d'eau que l'on jette dans le ſuif quand il eſt en fonte, pour le faire revenir, c'eſt-à-dire, pour l'épurer & en précipiter la craſſe.

FILET, *en terme de monnoie*, eſt la même choſe que ce qu'on appelle *cordon*.

FILET, *en terme de manege*, ſe dit d'une petite bride, dont l'embouchure eſt accompagnée de deux branches toutes droites, avec une gourmette: on met les chevaux au *filet* pour les panſer.

FILETS *de mur*, ſont des rebords qui ſont au haut du mur mitoyen, de pierre ou de plâtre des deux côtés, pour marquer que le mur appartient à l'un & à l'autre des voiſins, chacun pour moitié; car lorſqu'il n'y en a que d'un côté, cela fait connoître que le mur appartient, pour le tout, à celui du côté duquel eſt ledit *filet*.

FILETS, *en terme de cuiſine*: on accommode les *filets*, tant de viande que de poiſſon, de différentes manieres. Les *filets* d'aloyau & de mouton ſe ſervent à la ſauce à la ſultane, aux concombres: on fait des crépinettes des *filets* de veau. Les *filets de* cochon & de ſanglier ſe mangent aux oignons & à la poivrade, ceux de poularde à la crême ou aux piſtaches, ceux de dindons en crepine ou à l'italienne: on mange les *filets* de lapereaux en caiſſe, ceux de liévres & des levreaux, à la poivrade: on ſert les *filets* de poiſſon en caiſſe avec une farce faite de brochet ou carpe cuite, ou marinés & frits: les *filets* de merlan à la ſauce-robert, ceux de vive & de tanche en ragoût, ou marinés: les *filets* de ſaumon au vin de Champagne ou aux fines herbes, ou marinés & frits, ceux de ſole à la Sainte-Menehould, ceux de turbot à la beciamel. La remolade que l'on fait à pluſieurs *filets* de poiſſon eſt compoſée de perſil, ciboules, anchois, capres hachés, le tout mis dans un plat avec un peu de ſel, poivre, muſcade, huile, vinaigre delayés enſemble: on dreſſe les filets dans un plat, on les arroſe de cette ſauce; quand on les ſert froids, on y ajoute du jus de citron.

FILETS, *en terme de chaſſeur*, c'eſt la chair qu'on leve des reins du cerf, il y a les grands & les petits *filets*, les grands ſe levent au-deſſus des reins du cerf, & les petits *filets* ſe levent au dedans des reins.

FILIERE, plaque d'acier ou de fer, plus longue que large, percée à jour de pluſieurs trous qui vont toujours en diminuant de groſſeur, par leſquels on fait paſſer, les métaux pour les réduire en fils: on tire au travers de cette *filiere* les fils d'or & d'argent de trait, ſoit fin, ſoit faux, le fil de léton, le fil d'archal, le fil d'acier dont on fait les aiguilles. Les tireurs ont cinq différentes *filieres*; la premiere, dont les

pertuis ou les trous ſont les plus gros, & qui ſert à tirer à largue, ſe nomme *calibre*; la ſeconde ſe nomme ſimplement *filiere*; la troiſieme eſt nommée *ras*; la quatrieme *prégaton*; la cinquieme & derniere, la plus menue de toutes, ſe nomme *fer à tirer*. Avant que le lingot ou le fil d'or ou d'argent ſoit parvenu à ce dernier degré de fineſſe que les tireurs d'or appellent *fil trait ſuperfin*, & qui n'eſt pas ſi gros qu'un cheveu, il doit paſſer par plus de cent quarante pertuis, ſoit du *calibre*, ſoit de la *filiere*, ſoit du *ras*, ſoit du *prégaton*, ſoit enfin du *fer à tirer*.

Les fourbiſſeurs, éperonniers, armuriers, arquebuſiers & autres artiſans en ouvrages de damaſquinage, ont une *filiere* pour réduire le fil d'or & d'argent qu'ils doivent employer à la groſſeur convenable à l'ouvrage qu'ils entreprennent.... Les ouvriers en ciſelure ont un de leurs outils pour former, dans les figures en relief, la prunelle & le coin des yeux qu'ils appellent *filiere*, c'eſt un de leurs *ciſelets*..... Les marchands ciriers nomment *filiere* un inſtrument de cuivre jaune en forme de tourteau épais d'un doigt, vuide par le milieu, percé à jour de quantité de trous de différentes groſſeurs par leſquels on fait paſſer la bougie à méſure qu'on la tire de la baſſine par le moyen du tour.... Tous les outils & inſtrumens d'acier qui ſervent à divers ouvriers à faire des vis & des écrous, ſont appellés *filieres*.... Les arquebuſiers ſe ſervent beaucoup de la *filiere double* qui n'eſt qu'une *filiere* ſéparée en deux dans toute ſa longueur, enſorte que chaque trou eſt coupé par le milieu de ſon diametre : les deux piéces ſe rapprochent néanmoins, & ſe rejoignent par le moyen des vis qu'elle a aux extrêmités.

FILIERE, *en terme de fauconnerie*, eſt une ficelle longue d'environ dix toiſes, qu'on tient attachée au pied de l'oiſeau pendant qu'on le réclame juſqu'à ce qu'il ſoit aſſuré, ce mot s'appelle auſſi *créance*, & tient le brin, parce que ſi on lâchoit l'oiſeau, il ſeroit en danger de dérober ſes ſonnettes.

FILIPENDULE, plante qui croît ſur les hautes montagnes & dans les lieux écartés, elle eſt diurétique & apéritive : on en recommande l'uſage pour l'épilepſie ; ſes feuilles reſſemblent à celles de la pimprenelle.

FILOSELLE. Voyez *Filatrice*.

FILOTIER: on donne ce nom, dans quelques provinces de France, à ceux qui, dans les marchés, font les négoces des fils, les achetent en détail pour les revendre en gros.

FILS *de maîtres*, enfans d'un pere qui a une qualité notoire & publique dans une profeſſion ou art, ſoit libéral, ſoit méchanique ; les avantages qu'ils ont lorſqu'ils embraſſent la profeſſion de leur pere, & les grandes facultés qu'ils trouvent à s'y avancer leur ont fait de tout tems accorder pluſieurs prérogatives qui ſont regardées comme une voie sûre pour élever des ſujets capables de parvenir à la perfection des ſciences & des beaux arts.

FIMPI, arbre qui croît dans quelques Iſles de l'Amérique, & dans l'iſle de Madagaſcar, & qui produit la canelle blanche.

FIN, ce qui eſt pur & ſans mélange, ſe dit des métaux, particuliérement de l'or, de l'argent & de l'étain. L'*or fin* doit être à vingt-quatre carats, il s'en trouve peu qui aille à ce point de fineſ-

ſe ; ſi *fin*, il eſt mol à travailler, il faut qu'il y ait toujours une certaine quantité d'alliage : le titre de l'*argent fin* eſt de douze deniers, l'*étain fin* eſt celui qui n'eſt point mélangé avec le plomb, ce qui le diſtingue de l'*étain commun*.... *Fin*, ce qui n'eſt point contrefait ni falſifié ; dans ce ſens on dit, un *diamant fin*, une *pierre fine*, &c.... *Fin* ſignifie auſſi le plus excellent de ſon eſpéce : ainſi l'on dit, du *vin fin*, pour dire qu'il eſt exquis & délicat.... *Fin*, *menu*, *délié* : on dit du drap *fin*, de la ſerge, de la toile fine, & ainſi de toutes les marchandiſes & ouvrages..... *Fin d'autruche*, c'eſt le plus délié du duvet ou poil de l'autruche, que l'on a ſéparé du gros, pour être employé dans la fabrique des chapeaux communs.

FIN *douce*, ſorte de coton du Levant : *Fin de raze*, autre coton qui vient de Seyde, & *Fin bedelin*, troiſieme coton qui vient d'Alep.

FIN *de non-recevoir* : exception que l'on propoſe en juſtice pour ſe diſpenſer de payer une choſe, en ſoutenant que le demandeur eſt venu à tard, & qu'il y a preſcription, il y a dans le droit & dans les coutumes des *fins de non-recevoir* & des *preſcriptions* de différentes eſpéces : il y a auſſi celles qui regardent le commerce. L'Ordonnance de 1673 a donné des réglemens pour trois ſortes de *preſcriptions* ou de *fins de non-recevoir* ; la premiere, regarde les fournitures & ventes à crédit, que font les marchands & les ouvriers ; la ſeconde, les cautionnemens faits pour l'événement des lettres de change ; & la troiſieme, le payement des lettres de change.

Par le premier réglement, contenu dans les *Articles VII*, *IX* & *X du titre premier de l'ordonnance*, les marchands en gros & en détail, & tous les ouvriers ſont tenus de demander leur payement dans l'an, après la délivrance de leurs marchandiſes, encore qu'il y eût continuation de fourniture ; à moins qu'avant l'année, il y eût compte arrêté, ſommation, ou interpellation judiciaire, cédule, obligation, ou contrat ; mais les marchands & ouvriers peuvent déférer le ſerment à ceux à qui la fourniture a été faite, les faire aſſigner & interroger. Ces *fins de non-recevoir* n'ont point lieu de marchand à marchand. Les preſcriptions de *fin de non-recevoir*, qui concerne les cautions données pour l'événement des lettres de change, ſont déchargées de plein droit, s'il n'en a été faite aucune demande pendant trois ans, à compter du jour des dernieres pourſuites ; en ce qui regarde le payement des lettres & billets de change, ils ſont réputés acquittés après cinq ans de ceſſation de demandes & de pourſuites ; mais à la charge que les prétendus débiteurs ſont tenus d'affirmer, s'ils en ſont requis, qu'ils ne ſont plus redevables. Voyez le *Parfait Négociant*.

FINANCE : On entend par ce mot, les deniers publics du Roi & de l'Etat. *Finance*, ſignifie quelquefois de l'argent monnoyé ; l'écriture-de *finance*, eſt une écriture ronde ; le chiffre de *finance* ; le chiffre romain un peu déguiſé ; *Financier* eſt celui qui manie les deniers du Roi.

FINITO, mot que nous tenons des Italiens, uſité dans le commerce, pour dire qu'un compte eſt arrêté.

FIRKIN : c'eſt, chez les Anglois, une meſure pour les

liquides, plus ou moins grande, ſuivant les diverſes liqueurs qu'elle contient.

FIRMAN: on donne ce nom dans les états du grand-Mogol, aux paſſeports ou permiſſions de trafiquer, que les princes accordent aux marchands étrangers.

FISC: c'eſt ce qui eſt dû au roi, à cauſe de ſa ſouveraineté; & le mot *fiſc*, ſignifie à-peu-près la même choſe que *tréſor public*. Les ſeigneurs hauts-juſticiers jouiſſent en France des droits de *fiſc*; c'eſt en conſéquence de ces droits, que les confiſcations, les épaves, &c. leur appartiennent; ils recueillent auſſi les ſucceſſions vacantes, en conſéquence de ce droit de *fiſc*.

FISTULE, ulcere, dont l'entrée eſt étroite, & le fond ordinairement large, accompagné le plus ſouvent de dureté & de calloſité. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

FLACHES, *terme d'exploitation de bois*: ce ſont les endroits les plus proches de l'écorce, qu'on nomme autrement *aubier*: ces *flaches* s'ôtent en équarriſſant les arbres..... On appelle *bois flacheux*, bois mal battus & équarris, qui, pour ce défaut, ſont difficiles à toiſer & à réduire au cent.

FLACON, groſſe bouteille de verre, garni ordinairement d'un bouchon qui ferme à vis. *Flacon* ſe dit auſſi d'une bouteille de terre à col long. Les fayanciers & verriers ſont appellés dans leurs ſtatuts, maîtres garniſſeurs & couvreurs de *flacons*.

FLAINE, eſpéce de coutil, qui ſe fabrique en Normandie & en Forès: on en tire auſſi de Flandres.

FLAMBART: c'eſt une eſpéce de graiſſe ou ſuif que les chair-cuitiers tirent des viandes de porc, qu'ils font cuire, & qui ſe trouve ſur le bouillon, lorſqu'il eſt refroidi. Ils font fondre cette graiſſe une ſeconde fois pour l'épurer & la rendre ſemblable au ſain-doux; il s'emploie beaucoup dans les manufactures de ſavons. Les tondeurs de draps s'en ſervent auſſi, au lieu de ſain-doux, pour l'enſimage des étoffes de laines qu'ils tondent, ce qui eſt cependant contraire aux réglemens des manufactures. Les chandeliers en font entrer dans la compoſition de leurs chandelles; ce qui leur eſt auſſi défendu.

FLAMBART, eſt auſſi un charbon, qui n'a été qu'à demi-conſumé, qui jette encore de la flamme & de la fumée.

FLAMBE, plante qui produit une fleur aſſez agréable, dont la racine eſt odoriférante: on l'appelle *glayeul* & *iris*; elle croît dans les jardins. Une autre eſpéce de *flambe*, croît en Portugal, & ſur les collines de l'Andalouſie; & une troiſieme eſpéce appellée *flambe* bâtarde, croît dans les lieux marécageux & aquatiques: toutes trois ont des propriétés en médecine.

FLAMBEAU de poing: les épiciers-ciriers donnent ce nom à pluſieurs groſſes mêches, jointes enſemble, couvertes de cire, qu'on allume dans les cérémonies de l'Egliſe, aux pompes funébres, dans les illuminations des fêtes publiques, & la nuit pour ſe conduire dans les rues & à la campagne. On l'appelle *flambeau de poing*, parce que lorſqu'il eſt allumé, les pages & les valets-de-pied le portent ordinairement au poing; ils ſont de figure quarrée, arrondis par les angles, d'une égale groſſeur, depuis le

haut, jusqu'en bas, composés de quatre mêches, à-peu-près grosses comme le pouce, longues d'environ trois pieds, qui se nomment les bras du flambeau; ils se fabriquent à la cuilliere, à-peu-près comme les cierges & les bougies de table, & sont une des principales parties du négoce des marchands épiciers-ciriers.

FLAMBER un chapeau: c'est faire passer un chapeau sur la flamme d'un feu clair pour en ôter les plus longs poils & le rendre ras.... *Flamber un cuir* chez les corroyeurs, c'est le faire passer par dessus la flamme du feu clair pour lui donner quelque façon. Les cuirs de corroyeurs se flambent deux fois sur un feu de paille, l'une pour les préparer à recevoir le suif, l'autre, après qu'ils l'ont reçu, pour que le suif les pénetre davantage.

FLAMBER la viande: c'est passer une volaille ou un autre oiseau sur la flamme, après l'avoir plumé, pour en brûler le duvet, qu'on ne peut ôter avec la main. On flambe une volaille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, & l'on passe la main sur le corps de l'oiseau, pour ôter celui qui est brûlé; quand on *flambe* une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée, en la passant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau, en l'approchant trop près.... *Flamber* se dit encore en cuisine d'une viande sur laquelle on fait dégoûter du lard chaud; on prend pour cela un morceau de lard gras piqué du grain d'avoine, on l'envelope de papier, on le fiche au bout d'un bâton pointu, on allume ce lard à la flamme; il prend feu, aussi-tôt que le papier & l'avoine s'allument, on le porte sur la branche qui tourne à la broche, soit volaille ou gibier, & on laisse dégoûter ce lard, jusqu'à ce que la substance en soit toute fondue, & ensuite on le jette; les gouttes de lard, qui tombent sur la viande qu'on rôtit, & qui sont comme en feu, la pénetrent & lui font prendre belle couleur. On ne *flambe* que les viandes, qui ne sont pas piquées de lard; c'est ce qui en hâte la cuisson.

FLAMBOYANTE, nom que les fleuristes donnent à diverses tulippes. Il y a, selon Morin, *Culture des fleurs*, la *flamboyante blanche*, la *flamboyante colombine*, la *flamboyante maximis*, ou *minime brûlé*, la *flamboyante du saulier*, la *flamboyante de Tuder*, & la *flamboyante de Tunis*, &c.

FLAMME: c'est un feu très-délié, dont les particules séparées les unes des autres, & agitées du mouvement le plus violent en tout sens, s'élancent librement de toute part. Voyez le *Dictionnaire de Physique*.

FLAMMICHE, espéce de pâtisserie, composée d'une livre & demie environ de bon fromage gras, un peu salé, apprêté depuis dix à douze jours; on le manie bien sur une table avec les mains, jusqu'à ce qu'on l'ait réduit en pâte sans grumeaux; cela fait, on y ajoûte une livre & demie de bon beurre frais, du sel, huit à neuf œufs; on étend cette farce sur la table, où on verse environ un verre d'eau ou de lait: la farce détrempée, & claire, comme des œufs battus, on y répand environ les deux tiers de quatre litrons de farine; le tout incorporé, on y ajoûte le reste, à la réserve de deux poignées; la pâte étant bien liée, on la poudre d'un peu de farine, on la manie deux ou trois fois, mais doucement

dans l'eſpace d'une demi-heure, puis on l'étend & on la met en maſſe, on la laiſſe en cet état repoſer tout au plus un quart d'heure : on la roule enſuite en long, & on la coupe pour en faire des *flammiches*, de la grandeur qu'on veut, & de l'épaiſſeur de deux travers de doigts : on le met ſur du papier graiſſé de beurre frais : on en façonne les bords, & on les fait cuire au four ; il ne faut qu'une demi-heure, ſi le four eſt bien bouché : il faut prendre garde, de tems en tems, qu'elles ne brûlent.

FLAMMULE, plante ainſi appellées, parce qu'appliquée ſur la peau, elle ulcere, & y excite des veſſies, de même que la flamme. C'eſt une eſpéce de clématite, elle croît dans les prés humides & dans les eaux dormantes, & fleurit en Mai. L'eau diſtillée de ſes feuilles, eſt excellente pour les maladies froides.

FLAN, ſorte de pâtiſſerie faite avec de la crême cuite dont la farce eſt faite comme celle de la tarte. Voyez *Tarte*.

FLANC, côté de l'animal qui ſe dit proprement des chevaux. Les *flancs* ſont à l'extrêmité du ventre, & au défaut des côtes, près des cuiſſes. Quand on achete un cheval, il faut conſiderer s'il a aſſez de *flanc*, ou s'il manque de *boyau*, c'eſt la même choſe. Voyez *Cheval*.

FLANCHET, *terme de boucher*, partie qu'on coupe au basbout du bœuf vers les cuiſſes, & qui fait une partie de la ſurlonge.

FLANELLE, ſorte d'étoffe de laine fort légere, peu ſerrée, chaude & non croiſée, compoſée d'une chaîne & d'une trême ; elle ſe frabrique avec la navette ſur un métier à deux marches, de même que les revêches, les bayettes & autres ſemblables étoffes qui n'ont point de croiſures. On fabrique des *flanelles* de pluſieurs largeurs & pluſieurs l'ongueurs, les plus ordinaires ſont de demi-aune deux tiers & trois quarts ; les piéces ſont depuis vingt-quatre juſqu'à ſoixante-dix aunes, meſure de Paris : autrefois on tiroit les *flanelles* d'Angleterre : on en fait à Reims, à Caſtres, à Rouen & à Beauvais ; les moins eſtimées ſont celles de Beauvais, étant pour l'ordinaire très-groſſieres : on met les *flanelles* entre deux étoffes, au lieu d'ouette, ou de coton pour rendre les vêtemens plus chauds : on s'en ſert auſſi pour faire des camiſolles & des caleçons pour l'hiver, il y en a qui portent de ces *flanelles* les plus fines ſous la chemiſe, parce que, dit-on, elles ont la vertu de guérir des rhumatiſmes.

Il ſe fabrique à Rouen des étoffes ſans croiſures auxquelles on donne le nom de *flanelle* ; elles n'ont aucun rapport avec les vraies *flanelles*, ni pour la matiere ni pour la qualité ; ces étoffes ſont larges ou de trois quarts, ou d'une aune & un quart, meſure de Paris ; la piéce eſt plus ou moins longue, la chaîne eſt de fil de chanvre, la trême de laines de différentes couleurs, formant des raies en travers ; ſur la largeur de l'étoffe, les plus étroites de ces étoffes rayées s'emploient en jupons : les plus larges ſervent à faire des robes de chambre, les unes & les autres ſont de bon teint & peuvent ſoutenir pluſieurs ſavonages, ſans rien perdre de leur couleur ; à Paris on leur donne improprement le nom de molleton. Voyez *Molleton*.

En manufactures de glace, les ouvriers, qui mettent les glaces

au teint, appellent *flanelles* les pieces d'étoffes mollettes & peu ſerrées à travers deſquelles ſe filtre le vif-argent qui coule de deſſous une glace étamée ; elles ſervent à purifier ce minéral des ordures qu'il a contractées pendant le peu du tems qu'il eſt reſté ſur les feuilles de l'étain, elles s'appellent *flanelles*, parce qu'elles ſont aſſez ſouvent de cette ſorte d'étoffe, mais elles portent toujours ce nom, de quelque étoffe qu'on ſe ſerve..... On nomme auſſi *flanelle* l'étoffe qu'on met ſur la glace, avant de la charger de plombs ou de boulets de canon qu'on y emploie auſſi à d'autres étoffes.

FLAGUIERES, partie du harnois d'un mulet.

FLAONS, *en terme de monnoyeur*, ſont les morceaux de divers métaux qu'on emploie dans le monnoyage, coupés de la grandeur, de l'épaiſſeur & de la rondeur des eſpéces, & réduits au poids porté par l'ordonnance ; en un mot, ſont les eſpéces neuves à qui il ne reſte plus que de recevoir, aux balanciers, les empreintes de *pile & de croix* qui leur donne cours dans le commerce.... Autrefois les ouvriers de la monnoie avoient un *flattoir*, c'étoit un marteau dont ils ſe ſervoient pour adoucir les pointes qui reſtoient aux morceaux d'or, d'argent & de cuivre que l'on avoit coupés pour en faire des eſpeces.

FLATIN, petit couteau de poche, pliant, emmanché de corne ou de bois qu'on nomme auſſi *jambette* ; cette ſorte de couteaux ſe fait en Forez, & porte le nom de l'ouvrier qui en a été l'inventeur ; ce ſont ces petits couteaux qui font une partie du négoce des petits merciers qui étalent aux foires de campagne ou qui portent toute leur boutique de mercerie dans un manne d'oſier.

FLATRER. On dit : Le liévre ſe *flâtre* lorſqu'il eſt pourſuivi par les chiens courans, c'eſt-à-dire, qu'il ſe met ſur le ventre..... *Flâtrer* eſt auſſi faire rougir un fer en forme de clef platte, & l'appliquer au milieu du front d'un chient qui eſt mordu d'un chien enragé, pour empêcher qu'il ne le devienne.

FLAVET, eſpéce de ſerge dont la piece porte environ vingt aunes de long. Voyez *Serge*.

FLEAU, *en terme de balancier*, eſt cette piéce de fer, un peu enflée vers le milieu, qui a des trous à chaque bout pour y attacher les cordes qui ſoutiennent les plateaux ou baſſins de la balance, & qui eſt partagée en deux par une aiguille qui tombe deſſus perpendiculairement ; c'eſt auſſi au *fléau* que tiennent les branches qui, par le moyen des boulons, rendent le *fléau* mobile..... *Fléau* eſt encore la partie du peſon ou balance romaine, ſur laquelle ſont marqués les points de diviſions qui ſont connoître le poids des marchandiſes, denrées, métaux & autres choſes qu'on y veut peſer... *Fléau* eſt encore une eſpéce de petits crochets de bois ſur leſquels les vitriers portent par la ville les panneaux & autres marchandiſes de verre qu'ils vont mettre en place chez les bourgeois ; ces crochets ſont preſque tous ſemblables à ceux de ces porte-faix, que de-là on appelle *crocheteurs*, à la réſerve qu'ils ſont plus legers & moins longs. Le *fléau* ſe met ſur le dos, s'y attache par deux bretelles qui paſſent par-deſſous les épaules.

FLEAU, inſtrument de campagne propre à battre le bled. Un *fleau* eſt compoſé d'une queue & d'un fouet, la queue eſt la partie

par laquelle on le tient, & le fouet eſt celle qui frappe ſur les herbes lorſqu'on les bat; le fouet eſt d'un bois dur & noueux, s'il s'en peut trouver ainſi. On prend quelquefois pour cela une tige de poirier ou de pommier ſauvage, un peu plus gros que le poignet; la queue du *fléau* doit être droite & avoir trois pouces de tour; la queue & le fouet de cet inſtrument, s'attachent l'un & l'autre avec une courroie qui donne la liberté au dernier de jouer en le levant pour tomber après ſur les gerbes du bled: on ne ſe ſert pas par-tout de *fléaux* pour battre le bled: on prend de longues perches ou des bâtons, il y a des pays où l'on emploie les mulets & les chevaux pour battre le bled.

FLECHE, en terme de fabrique de tapiſſerie de *haute-liſſe*, c'eſt une ſimple ficelle que l'ouvrier entrelaſſe dans les fils de la chaîne au-deſſous des bâtons de croiſure, afin que ces fils ſe maintiennent toujours dans une égale diſtance. Voyez *Haute-liſſe*..... Les éventailliſtes & les tablettiers appellent les *fléches* d'une monture d'éventail, les petits morceaux de bois, d'écaille, d'ivoire, &c. placés par un bout à diſtance égale entre chaque pli du papier ou de quelque autre matiere que ce ſoit qui faſſe le fond de l'éventail. Toutes ces *fléches* ſont enfilées & arrêtées enſemble avec un pétit fil de léton. C'eſt en les ouvrant & reſſerrant que l'éventail s'ouvre & ſe ferme. Voyez *Eventail*..... En terme de charronnage, *fléche* eſt une groſſe piéce de bois, ordinairement d'orme, dont on ſe ſert pour les carroſſes & les chariots. Elle a dix à douze pieds de long pour les carroſſes à arcs, de douze à quinze pour les autres; il faut qu'elle ſoit d'un beau braquement, ſans nœuds & courbée; les berlines n'ont point de *fléche*, mais deux brancards. Les charrons achetent en grume le bois d'orme dont ils font les *fléches* qu'ils débitent & façonnent enſuite, ſuivant les longueurs dont ils ont beſoin. Voyez *Orme*..... *Fléche*, en terme de charpenterie, eſt une piéce de bois élevée perpendinairement ſur le milieu de l'empattement d'une grue qui ſoutient le ranchet & échelier, & ſur la pointe de laquelle il tourne.

FLECHES, *en terme d'arpentage*, ſont les piquets que les arpenteurs portent à leur côté dans une trouſſe faite en forme de *fléches*, ils les fichent en terre toutes les fois qu'ils tranſportent leur chaîne.

FLECHE *de lard*, en terme de cuiſine & de chaircutier, ſont les morceaux de graiſſe ou de panne, longs & étroits qui ſe levent de deſſus les côtés des porcs, depuis les épaules juſques aux cuiſſes; les rôtiſſeurs & les cuiſiniers conſomment beaucoup de ces *fléches* de lard à barder & à larder leurs viandes: on en met ſur les vaiſſeaux pour la proviſion des officiers, & les chaircutiers en font un grand négoce.

FLETT, ou FLECHTE-DALLER, monnoie d'argent qui a cours dans le Dannemarck, qui vaut à-peu-près la valeur de quarante ou quarante-deux ſous de France; il y a des demi-*fletts* qui ont cours pour la moitié. Le *flett-marc-danſche* eſt une autre monnoie du même pays, qui vaut environ dix ſous de la nôtre.

FLETTE: on nomme ainſi de petits bateaux dont on ſe ſert ſur les rivieres pour voiturer les marchandiſes en petite quantité. Les maîtres paſſeurs d'eau de la ville de

de Paris ont des *flettes* pour paſſer les bourgeois, hardes, marchandiſes, &c. d'un rivage de la Seine à l'autre; ces bateliers, par l'ordonnance de 1672, ſont obligés de tenir des *flettes* garnies de leurs crocs & avirons, aux lieux qui leur ſont marqués par les prévôts des marchands & échevins. Ils ſont avec leurs garçons, ſolidairement reſponſables des pertes qui arrivent dans leurs *flettes* aux paſſages des rivieres.

FLEUR: c'eſt le plus bel ornement d'une plante: toute *fleur a ſon piſtile*, ſes *étamines* & ſes *feuilles*; le *piſtile*, qui s'éleve du centre de la *fleur*, eſt une eſpéce de tuyau creux qui renferme la graine, des filets aſſez déliés ſont rangés autour du *piſtile*. Ils ſont terminés par des extrêmités faites en forme de capſules, & ces filets ſont les étamines, & les capſules les ſommets; ce ſont ces capſules qui contiennent la pouſſiere qui féconde la graine, & autour des *étamines* ſe trouvent les feuilles qui défendent des injures de l'air les parties eſſentielles de la *fleur*.

Les jardiniers fleuriſtes reſtreignent le mot de *fleur* qui eſt général, & l'entendent de quelques plantes que l'on cultive à cauſe de la beauté de leurs *fleurs* & qui ſervent d'ornement & de décoration aux jardins. Les *fleurs* ont des ſemences ou des graines qui produiſent des tiges, & ces tiges produiſent ou des racines ou des oignons; ainſi l'on peut diſtinguer deux ſortes de fleurs, celles qui viennent de racines & qui viennent d'oignons, mais toutes ces *fleurs* peuvent ſe multiplier des caïeux, par des boutures, par des tailles & par des marcôtes.

Il y en a qu'il faut élever de graines qu'on peut ſemer ſur des couches pour être replantées en d'autres lieux, & d'autres qui ne ſe replantent que difficilement ou point du tout: on ſeme toutes les graines des *fleurs* en quatre ſaiſons, ſçavoir au décours de la lune de Février, à celui de la lune de Mars, à celui de la lune de Mai, & en automne toujours au décours, depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre; quand ces *fleurs* ſont de la hauteur qu'on juge à propos pour les réplanter, on les replante dans les parterres, par-tout où on le juge à propos, quand la terre eſt bien labourée.

On plante les oignons des *fleurs* depuis le commencement de Septembre juſqu'à la fin d'Avril, c'eſt-à-dire, deux fois l'année, en automne & au printems, ſoit qu'on plante en pots ou en planches: il faut la même terre & la même façon à l'un & à l'autre; les oignons ſe plantent à la profondeur d'un demi-pied de terre; les pots qui doivent être creux & grands ſont mis en pleine terre juſqu'aux bords, & on ne les en retire que quand ils ſont prêts à fleurir.

Ce ſont les plantes des *fleurs* les plus vigoureuſes que l'on réſerve pour la graine, & l'on coupe les autres; quand cette graine qu'on réſerve eſt mûre, on la recueille ſoigneuſement, & on la garde pour la planter en automne: on excepte de cette régle les graines de giroflées & d'anémones qu'il faut ſemer auſſi-tôt qu'on les a cueillies, c'eſt un jour pour la pleine lune. Pour connoître les graines, on les met dans l'eau; celles qui vont au fond ſont les meilleures: pour qu'elles ne ſoient pas mangées des animaux qui vivent en terre, on les trempe dans une infuſion de joubarbe, & après cette infuſion on les ſeme dans de bonnes terres: pour les oignons qui vien-

ſier & de la *bruyere* ; les *fleurs en gueules* qui ſont de petits tuyaux percés ordinairement dans le fond, terminés par-devant par une eſpéce de maſque qui reſſemble aſſez à la gueule des monſtres & des groteſques, repréſentés par les peintres & les ſculpteurs dans leurs ornemens ; les *fleurs légumineuſes* qui ſont celles des plantes légumineuſes ; les *fleurs en lis* qui ſont des plantes bulbeuſes, tubéreuſes, &c. Les *fleurs de la jacinthe*, de la *tulipe* & du *narciſſe* ſont des *fleurs en lis* ; les *fleurs en muſle* qui ſont des tuyaux percés ordinairement dans le fond, & terminés en devant par une eſpéce de maſque, comme les *fleurs du muſle de veau*, de la *linaire*, de l'*eufraiſe* ; les *fleurs nouées* qui ſont jointes à l'embryon du fruit comme celles des *melons* & des *concombres*, des *fleurs en œillet*, compoſées de pluſieurs feuilles diſpoſées à peu-près comme celles de l'*œillet*, telles que les *fleurs de lychnis*, de la *ſtatice* & du *limonium*, des *fleurs en paraſol* ou *en ombelle* qui ſont ſoutenues par des brins ou filets qui, partant du même centre, ſont diſpoſées à peu-près comme les bâtons d'un paraſol ; les *fleurs du fenouil*, *du perſil* ſont des *fleurs en paraſol*, *fleurs à petales* qui ſont compoſées de feuilles ſéparées les unes des autres ; les *fleurs radiées* qui ſont des bouquets compoſés de deux parties, l'*aſter*, le *doronic* & la *jacobée* ſont des *fleurs radiées* ; les *fleurs régulieres* qui ont le tour également éloigné du centre de la *fleur*, telles ſont les *fleurs de l'œillet & du roſier* ; les *fleurs irrégulieres* qui ſont celles où la proportion ne ſe trouve pas comme ſont les *fleurs* de la *digitale*, de l'*ariſtoloche*, de l'*aconit*, &c. les *fleurs en roſe* qui ſont diſpoſées comme celles du roſier, telles ſont les *renoncules*, les *fleurs du poirier* & du *pommier* ; les *fleurs en roſette* qui ſont coupées en *roſette* ou *mollete d'éperon*, comme les *fleurs de bourache*, *du mouron*, &c. Les *fleurs ſimples* qui ne renferment qu'une ſeule *fleur* dans le même calice ; les *fleurs en ſoucoupe*, dont la figure approche de celle d'une *ſoucoupe*, comme la *fleur de la primevere* ; les *fleurs verticillées* qui ſont rangées par étages & comme par anneaux ou rayons le long des tiges ; telles ſont les *fleurs du marrube*, de l'*ormin*, &c.

FLEUR *de la paſſion*, eſt une plante qui grimpe ſur les arbres & les corps qui lui ſont voiſins ; elle eſt vivace & jette pluſieurs ſarmens menus, garnis en feuilles découpées en main ouverte ; il y en a de pluſieurs eſpéces. Elle veut être au grand ſoleil, dans une terre graſſe & bien detrempée : on la met dans les pots ou dans les planches, attachée à une petite perche.

FLEUR *du ſoleil*, plante apportée de l'Amérique, à laquelle on a donné ce nom, parce qu'elle a de la reſſemblance avec le ſoleil, qu'elle ſe tourne toujours de ſon côté : elle fait une tige de la groſſeur du bras & de la hauteur de dix à douze pieds ; on la trouve en Eſpagne, haute de vingt-quatre pieds ; c'eſt une plante vulneraire & déterſive ; il y en a de pluſieurs eſpéces.

FLEUR *d'Inde* ; il y en a de deux ſortes la groſſe & la petite : la premiere veut du fumier pourri, à moins que la terre ne ſoit bonne d'elle-même : elle monte fort vîte & tire beaucoup de nourriture : elle donne beaucoup de branches, étant dans un bon fonds. La petite ſe ſéme, ſe plante & ſe cultive de même.

FLEUR *de cryſtal*, plante qui, ſortant de terre, jette une feuille ronde ſemblable à celles de la petite joubarbe. Elle a un goût ſalé comme le ſenouil marin; elle fleurit en hyver, vient le long de la mer en Languedoc. Les verriers font des verres de ſes cendres; & de ſa décoction, les Arabes font le ſel appellé *alcali*.

FLEUR *de guigne* ou *Poire ſans peau & rouſſelet tardif*, c'eſt une poire longuette, rouſsâtre, qui a la chair tendre & ſon eau douce.

FLEUR *double*, autre eſpece de poire groſſe, platte, à queue longue & droite, qui a la peau liſſe, colorée d'un côté, & jaune de l'autre.

FLEURS: dans les manufactures les *étoffes à fleurs* ſont celles ſur leſquelles l'ouvrier a imité des *fleurs* naturelles ou en a repréſenté de pure imagination; c'eſt ce qui les diſtingue des étoffes pleines, unies & rayées. Il y a des *étoffes à fleurs* de preſque toutes les manieres. On en peut fabriquer d'unies, c'eſt-à-dire, à *fleurs* d'*or*, d'*argent*, de *ſoie*, de *fil*, de *coton*, &c. On nomme ces *étoffes à fleurs* du nom que l'étoffe porte & qui ſert de fond aux *fleurs* dont le fabriquant les orne; tels ſont les velours, les damas, les ſatins, les taffetas, les moires à *fleurs* en ſoie, les brocards en *fleurs* d'or ou d'argent, & toutes les autres riches étoffes brochées, ouvragées en or, argent & ſoie. Les *leurs* qui ſe font ſur les étoffes ſe ſont en même tems que l'étoffe même, en levant ou baiſſant le fils de la chaîne, par le moyen des ficelles qu'on y a paſſé en montant le métier, & c'eſt à travers de ces fils ainſi levés, que le fabriquant paſſe ſa trême, ſoit d'or, ſoit d'argent ou de quelque ſoie convenable à la *fleur* qu'il veut repréſenter.

FLEUR: on appelle ainſi une eſpéce de bourre ou de fauſſe ſoie qui couvre le cocon du ver à ſoie, & qui eſt ſon premier ouvrage. Les *fleurets* qui ſont en partie fabriqués de ces *fleurs*, en ont emprunté le nom.... On dit d'une étoffe nouvelle qui a ſon brillant & toute ſa fraîcheur, qu'elle a *toute ſa fleur*.

Les tanneurs, corroyeurs, mégiſſiers, chamoiſeurs, peauſſiers, &c. appellent la *fleur d'une peau* cette ſuperficie de la peau d'où la laine ou le poil ont été abattus; l'autre côté qui lui ſert comme d'envers, s'appelle *la chair*, parce qu'elle y étoit attachée; c'eſt du côté de la *fleur* que ſe ſont les principaux apprêts des cuirs, & qu'on leur donne les façons qui les rendent propres à tous les ouvrages où on les emploie. Les *peaux* dont on a enlevé la *fleur*, ſe nomment des *peaux effleurées*; celles où on les conſerve ſont nommées *peaux à fleurs*.

FLEUR, ſe dit encore de pluſieurs préparations; les *fleurs* de violette, de pêcher, de romarin, de lavande, entrent dans les ſyrops, extraits, électuaires, confections, pâtes, conſerves, & autres compoſitions que ſont les épiciers-droguiſtes-apothicaires.

FLEURET: nom qu'on donne à une drogue qui ſert à teindre en bleu; elle ſe fait avec la plante que l'on nomme *vouede*; c'eſt une eſpéce de paſtel.... *Fleurée* ou *Florée*, c'eſt une eſpéce d'indigo de la moyenne ſorte. Voyez *Florée*.

FLEURET: nom qu'on donne dans les manufactures d'étoffes de laine, & dans le commerce des laines, aux laines les plus belles de chaque eſpéce..... *Fleuret* eſt

auſſi ; comme on l'a dit plus haut au mot *fleur*, la bourre ou ſoie groſſiere qui couvre la véritable ſoie des cocons de vers à ſoie, & le fil que l'on tire de ces cocons porte de même le nom de *fleuret*. Il y a différentes ſortes de ces *fleurets*, ſuivant la bonne ou mauvaiſe qualité de la matiere qu'on y emploie. Les étoffes qui ſont faites de ces ſortes de fils de *fleuret*, conſervent auſſi le nom de *fleuret*. . . . . Il y a une eſpéce de toile de lin, deſtinée pour le commerce des Indes, qui n'eſt autre choſe que la toile nommée *blancard*, mais à laquelle on donne le non de *fleuret*, parce qu'elle eſt la *fleur des blancards*, & que pour ce négoce on choiſit les plus belles. Les plus beaux *fleurets* ſe fabriquent en Bretagne ; il y en a de deux ſortes ; les uns appellés ſimplement *fleurets* n'ont qu'une demi-aune de laiſe, les autres nommés *faux-fleurets* ſont de deux tiers & de trois quarts de laiſe. Les Anglois & les Hollandois en enlevent quantité, & viennent ordinairement charger à Morlaix..... Les maîtres en fait d'armes donnent le nom de *fleuret* à une eſpéce d'épée ſans pointe, garnie d'un bouton dont ils ſe ſervent à donner des leçons dans leur ſalle.

FLEURICOURT, tulipe qui a ſes panaches d'un beau pourpre ſur un blanc de lait.

FLEURIMONT, autre tulipe qui eſt d'un haut pourpre & blanc.

FLEURISETTE, autre tulipe gros incarnat & chamois.

FLEURON, légere étoffe de laine, de ſoie, de fil qui ſe fabrique à Amiens, d'un pied & demi, & d'un pouce & demi de large, ſur vingt aunes & un quart ou vingt aunes & demie de long.

FLEURON, *en terme de botanique*, ſe dit d'une eſpéce de petites fleurs. Les *fleurons* ſont ordinairement des tuyaux évaſés ſur le haut, & découpés en pointe. Quelques-uns reſſemblent à de petites veſſies. La plûpart des *fleurons* portent ſur un *embryon* de graîne, & ſont garnis d'un autre tuyau plus délié que l'on appelle la *graine de fleuron*.

FLEUVE, amas d'eaux douces qui coulent dans un lit, & qui ſe rendent à la mer. Un *fleuve* eſt navigable ou non navigable ; au premier cas il appartient au roi par le ſeul titre de ſouveraineté, auſſi-bien que tout ce qui s'y trouve renfermé comme les iſles, iſlots, accroiſſemens, paſſages, ponts, bacs, pêches, moulins, &c. Il faut néanmoins excepter, à l'égard de ces mêmes droits ſur les *fleuves* & grandes rivieres, ceux qui peuvent appartenir à des particuliers qui ont droit de haute juſtice ſur les terres contiguës ; mais il faut que ce ſoit en vertu d'une conceſſion expreſſe, ou d'une poſſeſſion centenaire. Pour ce qui eſt des *fleuves* & rivieres non navigables & le droit d'y pêcher, le tout appartient au ſeigneur haut-juſticier.

FLEZ & FLETELET, eſpéce de limande, poiſſon plat qui quitte ſouvent la mer pour ſe jetter dans l'eau douce ; ils valent mieux pêchés dans la mer. Il eſt couvert de petites écailles noirâtres, marbrées de rouge, reſſemble aſſez par la figure au *quarrelet* ; mais il eſt plus petit. Le *fletelet* ne différe du *flez* qu'en ce qu'il eſt plus petit. Ces poiſſons ſont aſſez employés parmi les alimens ; il faut les choiſir nouveaux, tendres, d'une chair blanche, agréable au goût. Ils contiennent beaucoup d'huile, de flegme & peu de ſel volatil ; leur chair nourrit aſſez & adoucit les âcretés de la poi-

trine, elle eſt molle & aqueuſe ; convient aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux. Les eſtomacs foibles & pituiteux ne s'en accommodent point On mange ces poiſſons cuits dans le vin blanc, avec un peu de ſel, de beurre, de fines herbes. On les mange auſſi frits, mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ils ſont plus ſains rôtis, accommodés enſuite avec la ſauce blanche.

FLIBOT, petit bâtiment de mer, appellé *buche*, dont on ſe ſert en Hollande pour la pêche du hareng. *Flibuſtier* eſt celui qui commande un *flibot* ; il ſe dit auſſi des forbans & aventuriers de toutes les nations qui s'uniſſent dans l'Amérique pour faire la guerre aux Eſpagnols.

FLIN, pierre nommée vulgairement *pierre de foudre* dont les fourbiſſeurs ſe ſervent pour fourbir les lames d'épées.

FLORE-BERTINE, très-bel œillet pourpre-brun ſur un grand blanc, fort long & large, garni de feuilles. Ses panaches ne ſont pas bien détachés, mais ſa fleur a un grand éclat par l'arrangement de ſes feuilles & par la beauté de ſes couleurs : on ne lui laiſſe que quatre boutons.

FLORÉE, eſpéce d'indigo moyen qui ſert pour la teinture en bleu. Voyez *Indigo*.

FLORENCE, *Iris de Florence*, racine blanche, groſſe comme le pouce & oblongue, qu'on apporte ſéche de Florence, où elle croît ſans culture ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel. Elle eſt inciſive, atténuante & pénétrante, elle amollit, déterge & excite le crachat, provoque l'urine, donne bonne bouche étant mâchée. Les parfumeurs s'en ſervent à cauſe de ſa bonne odeur.

FLORENTINE, eſpéce d'étoffe en ſoie fabriquée d'abord à Florence, & imitée enſuite en France ; c'eſt un ſatin façonné blanc, il s'en fait néanmoins de diverſes couleurs. Voyez *Satin*.

Les fleuriſtes donnent le nom de *florentine* à une tulipe qui eſt colombin clair, avec beaucoup de blanc.

FLORETONNES, laines d'Eſpagne, celles de Ségovie ſont les plus eſtimées. On fait auſſi grand cas de celles de Navarre & d'Arragon.

FLORIN, monnoie dont les marchands négocians, banquiers de Hollande, d'Allemagne & d'Italie ſe ſervent pour tenir leurs livres & dreſſer leurs comptes. Ces *florins* ont différentes valeurs & diverſes diviſions. Les *florins* d'or étoient autrefois communs, ils ſont rares aujourd'hui. Les *florins* d'argent d'Hollande valent plus de quarante ſous de notre monnoie.

FLOT, *en terme de marchandiſe de bois*, ſignifie le gros bois de chauffage que les marchands, qui font faire l'exploitation des forêts dans les lieux éloignés des rivieres navigables, jettent au courant des ruiſſeaux & petites rivieres qui s'embouchent dans les grandes. De ces bois jetté à *flot* on compoſe les trains qui viennent à Paris. Les marchands ont chacun leur marque à chaque buche. Le *flotage* du gros bois, en France, n'eſt pas ancien ; il y eſt d'une grande utilité, ſur-tout pour la proviſion de Paris..... Les ſelliers-bâtiers appellent *flot* ces houpes de laine qu'ils mettent à la têtiere des mulets.

FLOTTE ; c'eſt une compagnie de vaiſſeaux qui vont enſemble, ſoit en guerre, ſoit en marchandiſe. Les vaiſſeaux marchands vont

de conſerve pour s'aider & ſe ſecourir mutuellement, & en tems de guerre, ils ont des vaiſſeaux de guerre pour les eſcorter & conduire au lieu de leur deſtination, ou pour les accompagner ſeulement juſques à certaines hauteurs. Les *flottes marchandes* prennent preſque toujours leur dénomination des lieux où elles font leur commerce : ainſi l'on dit, *Flotte* des Indes orientales ; *Flotte* du Bréſil, &c.

FLOTTE *de ſoie* : nom qu'on donne à des écheveaux de ſoie..... On appelle auſſi *flottes* les trains de bois qui ſervent à amener le bois flotté à Paris..... Les Chinois appellent *villes flotantes* pluſieurs barques ou bâtimens de mediocre grandeur dont ils ſe ſervent pour faire le commerce de l'Empire, ſur-tout dans les endroits où il y a beaucoup d'eau ; ce qui eſt aſſez fréquent à la Chine.

FLOTILLE : les Eſpagnols nomment ainſi quelques vaiſſeaux qui viennent en Eſpagne donner avis du départ de la *flotte* de la Vera-Crux & de ſon chargement. Les Eſpagnols nomment *flottiſtes* ceux qui font le commerce de l'Amérique par les vaiſſeaux de la flotte pour les diſtinguer de ceux qui commercent par les gallions & qu'on appelle *gallioniſtes*.

FLUTE, vaiſſeau long, à cul rond, enflé par le ventre, du port de trois à quatre cents tonneaux, qui contient une plus grande quantité de marchandiſe qu'un vaiſſeau ordinaire : on s'en ſert pour porter des vivres dans les eſcadres & à tranſporter des troupes.... *Flute* eſt auſſi une navette ſur laquelle on devide les laines ou autres matieres qu'on employe à la tapiſſerie.

FLUTE. *Greffer en flûte.* La maniere de greffer les châtaigniers eſt en *flûte* & ſe fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, quand l'écorce commence à ſe détacher aiſément. Voyez *Greffe.*

FLUX *& Reflux de la mer* ; dans l'eſpace de vingt-quatre heures & quarante-huit minutes, les eaux de l'Océan s'élevent deux fois & s'abaiſſent deux fois d'une maniere très-ſenſible ; c'eſt cette élévation & cet abaiſſement réciproques qu'on nomme *flux & reflux de la mer.* Newton a explique la cauſe phyſique d'un mouvement ſi extraordinaire. Voyez le *Dictionnaire de Phyſique.*

FLUX, en médecine, terme qui ſignifie un tranſport d'humeurs d'une partie dans un autre, & qui a pluſieurs dénominations, comme *flux de ſang*, *flux de ventre*, &c. Voyez le *Dictionnaire de ſanté.*

FLUX *de ventre* ; ſi un cheval a bû de l'eau froide de puits ou de neiges fondues en hyver, ou s'il a mangé de la nouvelle herbe au printems ou d'autres alimens qui le lâchent, il ne faut point être étonné que ce cheval jette des matieres fluides ; c'eſt un bon effe de tout ce qu'il a pris, & l'ontne doit pas prendre cela pour un *flux de ventre.* Le *flux de ventre*, à proprement parler, eſt une matiere que le cheval rend, par le fondement, comme il l'a priſe, ce qui eſt cauſé par la foibleſſe de l'eſtomac qui ne peut digérer les alimens : lorſqu'ils ſortent tout entiers ſans aucune marque de digeſtion, il y a beaucoup à craindre : outre ces cauſes ordinaires, le *flux de ventre* peut encore venir de ce que le cheval mange trop ; alors ce mal ſe guérit en retranchant la nourriture ; il vient auſſi pour avoir mangé du foin moiſi & corrompu, de l'herbe gêlée, de l'avoine germée, & au-

tres mauvaiſes nourritures. Le trop de repos, boire d'abord après avoir mangé, quantité d'avoine, être trop gras, & la paille de ſeigle cauſent le cours de ventre.

Si la raclure de boyau ſuit le cours de ventre, il eſt à craindre qu'il ne ſe faſſe des ulcères aux boyaux, ce qui eſt mortel, ſi on ne rafraîchit promptement les entrailles : on prend pour cela deux onces de racines d'althéa concaſſé, & autant de peſant d'orge qu'on met dans trois chopines d'eau, avec une once de cryſtal minéral en poudre, le tout cuit & réduit à une pinte : on en donne au cheval une chopine deux ou trois fois par jour. Si le *flux de ventre* étoit cauſé par la pituite, on lui fortifieroit l'eſtomac par des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque ou de bon orviétan ou de l'opiat de kermès. *Voyez*, pour plus ample inſtruction, les livres déja cités ailleurs ſur les maladies des chevaux.

FLUXIONS : les oiſeaux de proie ſont ſujets aux *fluxions*, ſoit pour trop s'échauffer à pourſuivre le gibier ou pour avoir été trop mis au frais, ou parce que des pluies froides les ont morfondus. Quand les faucons ſont atteints de ce mal, on les purge avec des pilules de filaſſe ou de coton : on leur ſouffle, dans les narrines, de la poudre d'œillets, mêlée avec celle du *ſemen ſanctum* & du poivre, le tout, à doſe égale. On leur frotte auſſi pour lors le palais d'un peu de moutarde ; s'il ſort, par les narrines, un peu de ſang corrompu, on prend du miel roſat & on le fait ſécher, puis on le réduit en poudre, on le met dans un linge blanc pour le faire tremper dans du vinaigre, & on en diſtille quelques gouttes dans les narines de l'oiſeau malade, ce qui produit un très-bon effet.

FOARRE. Voyez *feurre*.

FOI *& hommage*, eſt un devoir que le vaſſal eſt tenu de rendre au ſeigneur du fief duquel releve celui qu'il poſſede ; ce ſerment ne ſe rend qu'une fois au même ſeigneur du fief, c'eſt-a-dire, à chaque mutation, ſoit qu'elle arrive de la part du vaſſal, ſoit qu'elle arrive de la part du ſeigneur, avec cette différence que, dans les mutations qui arrivent de la part du vaſſal, le nouveau vaſſal doit, ſans en être requis, rendre la *foi & hommage* dans quarante jours, à compter du jour de l'ouverture du fief, à peine de ſaiſie féodale ; mais quand la mutation arrive de la part du ſeigneur dominant, les quarante jours, pour rendre la *foi & hommage*, ne courent que du jour que le vaſſal en a été requis par le ſeigneur.

FOIBLAGE, *en terme de monnoie*, c'eſt un affoibliſſement du poids des eſpéces, permis par les ordonnances : on le dit auſſi des eſpéces qui ne ſont pas préciſément du poids porté par les ordonnances ; dans ce ſens il y a deux ſortes de *foiblage* ; l'un eſt dans le reméde, c'eſt lorſque les maîtres n'excédent pas les remédes permis ; l'autre hors des remédes ; c'eſt lorſqu'il l'excéde. Dans le cas du *foiblage dans le reméde*, les maîtres ne ſont tenus qu'à reſtituer au roi le *foiblage*. Dans l'autre cas, outre la reſtitution, les maîtres ſont condamnés à l'amende. Le *foiblage* d'aloi, c'eſt lorſque la monnoie n'eſt pas au titre requis.

FOIBLE, ſe dit, dans le commerce, en différens ſens, qui tous ſont entendre qu'une marchandiſe, une denrée ou autre choſe qui entre dans le négoce, a quelque dé-

faut ou n'eſt pas de la qualité requiſe. Par exemple, on appelle *un vin foible*, un vin plat & ſans force : un *cheval foible*, un cheval qui n'eſt propre qu'à porter de legers fardeaux : une *monnoie foible*, celle qui a été rognée & qui ne peut avoir cours dans le commerce : un *poids foible*, celui qui n'eſt pas juſte : un *drap foible* de guede, celui où le teinturier n'a pas employé toutes les drogues néceſſaires pour lui donner un bon pied de bleu, &c.

FOIE. Cette partie des animaux eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, reſſerrée dans ſes parties, difficile à digérer & propre à produire des obſtructions : cependant le *foie* différe beaucoup, ſuivant l'eſpéce d'animal, ſon âge, les alimens qu'on lui donne & la qualité de ces mêmes alimens. Les animaux qui ſont dans un âge floriſſant, nourris, engraiſſés avec de bons alimens donnés en aſſez grande abondance, ont un *foie* tendre, ſucculent & d'un bon goût : on mange avec délice les *foies* gras de poules, poulets, chapons, oies, dindes engraiſſés, jeunes cochons nourris, quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues ſéches, des féves & autres pareils alimens : on fait auſſi beaucoup de cas des *foies* de veau ; mais ceux de pluſieurs quadrupédes, déja avancés en âge, ſont de très-mauvais alimens. Les *foies* gras enveloppés chacun d'une petite barde de lard, menu & bien aſſaiſonné, pannés, mis au four pour leur faire prendre belle couleur, cuits, rangés dans un plat, après les avoir égouttés ſur leſquels on a mis de bon jus & preſſés un jus d'orange ſe ſervent tout chauds en entremets : on en fait cuire embrochés dans une hâtellette avec chacun une barde de lard, & on les ſert avec une ſauce. Le *foie* de veau ſe mange piqué de lard, cuit dans une caſſerole bien fermée, aſſaiſonné de ſel, poivre, gérofle, bouquet de thym, laurier, ciboulette : on en met à la broche piqué, de menu lard, cuit à petit feu : on le ſert avec une poivrade deſſous ou bien un jus. *Voyez* les autres manieres d'apprêter les *foies* dans les livres qui traitent de la cuiſine.

FOIN, herbe ſéche des prés qui ſert de nourriture aux beſtiaux, après avoir été fauchée, ſanée, ramaſſée en veillotes, & enſuite mis en meules, puis en bottes avec trois liens de paille, du *foin* même qu'on ſerre dans des granges ou greniers ; il y a des pays où on laiſſe les meules de *foin* paſſer l'hiver à la campagne. La maniere de les faire les préſerve de la neige & de la pluie, il n'y a au plus que la ſuperficie de gaté : on vend le *foin* au millier, au cent ; & les regrattiers, qui en ſont le détail, le vendent en botte. L'iſle de France, les provinces voiſines de la Seine, de l'Yonne, de la Marne, fourniſſent tout le *foin* qui vient à Paris, tant en bateaux que par charrettes ; celui qui vient par terre paſſe pour être meilleur que le *foin* de riviere. Chaque botte de *foin* doit être de douze, treize & quatorze livres, depuis le mois de Juin juſqu'au premier octobre, de dix, onze & douze livres depuis le premier Octobre juſqu'à Pâques, & de huit, neuf & dix livres depuis Pâques juſqu'à la nouvelle recolte. Ces diminutions ſucceſſives ſont accordées par le déchet que la ſéchereſſe cauſe à cette marchandiſe. Les bottes doivent être toutes de la même qualité, au dedans comme au dehors, ſans aucun mélange de bon & de mauvais, de vieux & de nouveau. Les

marchés de *foins nouveaux* ne ſe doivent faire qu'après la fenaiſon, & il eſt défendu aux marchands & autres d'arrêter ou d'acheter des *foins* avant la récolte. Il y a des réglemens faits pour le commerce des *foins*, le plus ancien qu'on connoiſſe eſt un de Saint Louis. Les principaux qui ont ſuivi ſont ceux de Philippe le Bel, du roi Jean, Charles V, Charles VI, Charles VIII, Louis XII, Charles IX, Henri IV, Louis XIII, Louis XIV, & un édit de Louis XV en Septembre 1719, qui ſupprime les offices pour la marchandiſe du *foin*, & commet des commis en plus petit nombre & avec moindre attribution de droits: on appelle *foinier* celui qui fait commerce de *foin*; il ne ſe dit guères que des payſans des environs de Paris qui en font négoce par terre ſur des bêtes de ſomme ou par charrettes : on appelle les autres *marchands de foin*. L'article XXIII de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669 porte: « Défendons à tous nos ſujets, ayant »des *iſles*, *prés en Bourgogne*, »dans l'étendue des capitaineries »de S. Germain-en-Laye, Fontainebleau, Vincennes, Livri, Compiegne, Chambort, & Varenne »du Louvre, de les faire faucher »avant le jour de S. Jean-Baptiſte, à peine de confiſcation & »d'amende.

Le *foin nouveau* eſt dangereux, ainſi que celui qui eſt *moiſi*. Le meilleur *foin* eſt celui qui croît dans les prés à mi-côte. L'herbe en eſt fine & d'un ſuc plus rectifié que dans celle qu'on tire des prés qui ſont ſitués dans les fonds. Le *foin* le plus eſtimé eſt celui qu'on fauche le premier. Le *foin de regain* ne le vaut pas. Le *foin* le plus fin eſt bon pour les agneaux : on donne aux vaches le *foin* qu'on ramaſſe de deſſous les chevaux. Faire les *foins*, ſe dit, en agriculture, de la moiſſon des herbes quand on fauche les prés.

FOIN *d'artichaux*; c'eſt cette partie qui eſt entre le cul & les feuilles, qu'on retranche, quand on les ſert ſur table.

FOINE. Voyez *Hêtre*.

FOINE, dard à trois pointes dont les pêcheurs ſe ſervent pour harponner le marſouin.

FOIRE, lieu public où des marchands s'aſſemblent pour vendre en liberté leurs marchandiſes; il n'y a que le roi qui puiſſe octroyer la permiſſion de tenir des *foires* & marchés. Ainſi les ſeigneurs hauts juſticiers ou féodaux ne peuvent avoir *foires* ou marchés en leurs terres & ſeigneuries, ni louer aucun droit dans leurs juſtices, fiefs ou ſeigneuries, ſans permiſſion, conceſſion ou octroi de ſa Majeſté. Pluſieurs *foires* ſe tiennent en pleine campagne ſous des tentes & des barraques, d'autres dans des lieux fermés de murs où ſont élevées des boutiques tirées à la ligne & avec ſymmétrie. Les boutiques où les marchands tiennent leurs marchandiſes & font leur négoce, ſe nomment *loges*; & l'on dit: Ce marchand a *deux loges*, pour dire *deux boutiques*. Il y a, en France, quantité de *foires franches*, mais avec plus ou moins de priviléges, de prérogatives & de franchiſes, les unes que les autres. Les principales ſont, la *foire Saint-Germain* qui ſe tient à Paris le lendemain de la Chandeleur, & dure juſqu'au Dimanche des Ramaux; les quatre *foires* de Lyon qui s'ouvrent l'une le premier lundi après les Rois, l'autre le premier lundi après la *Quaſimodo*, la troiſieme le 4 Août, la quatrieme le 3 Novembre; les quatre *foires* de Reims, la pre-

miere le lendemain des Rois, la seconde le jeudi d'après Pâques, la troisieme le lundi avant la Madelaine, la quatrieme le premier Octobre : les trois de Chartres en Beauce, la premiere le jeudi Saint, la seconde le 11 Mai, nommée *la foire* des barricades, la troisieme le 9 Juin ; les deux de Troyes, l'une le second lundi de Carême, l'autre le premier Septembre ; les deux de Rouen, celle de la Chandeleur & celle de la Pentecôte ; les deux de Bordeaux, l'une le premier Mars, l'autre le 16 Octobre qui durent quinze jours ; deux de S. Denis en France, l'une au mois de Juin qu'on appelle *landi* : l'autre au mois d'Octobre, celle de Caën qui s'ouvre après Pâques, celle de Guibray qui s'ouvre le 15 Août, & dure quinze jours, celle de Beaucaire qui se tient au mois de Juillet, & beaucoup d'autres. Il y a à Paris deux sortes de *foires*, l'une qu'on appelle la *foire aux jambons*, & l'autre la *foire aux oignons* ; la premiere se tient dans le parvis de l'Eglise métropolitaine, le mardi de la semaine sainte, & le long de la rue neuve Notre-Dame, elle ne dure qu'un jour ; il s'y vend du jambon, des flèches de lard & autres viandes de porc salées. La *foire aux oignons* commence à la Notre-Dame de Septembre, & finit à la fin du mois. Les femmes de laboureurs, les maraichiers y vendent quantité d'oignons blancs & rouges au boisseau, à la paille & à la torche. Elle se tient le long du Quai-Bourbon. La *foire* S. Ovide à la place Vendôme proche les Capucines, celle de S. Clair, vis-à-vis S. Victor, durent au moins chacune trois semaines, & tous les petits marchands merciers-quinqualliers & autres viennent y étaler.

Les *foires* de Francfort, de Leipsick & de Naumbourg, sont les plus célébres de celles qui se tiennent en Allemagne, non seulement pour le grand commerce qui s'y fait, mais encore par le concours des princes de l'Empire, de la noblesse & des peuples qui ne manquent pas de s'y rendre, de toute l'Allemagne, ainsi que quantité d'étrangers de qualité, qui viennent passer leur tems & jouir du divertissement qu'on est sûr de trouver pendant tout le tems de ces *foires*.

FOLBES, filets dont on se sert aux Indes pour la pêche de la tortue.

FOLILET, *en terme de chasse*, c'est ce qu'on leve le long du défaut des épaules du cerf, après qu'il est dépouillé.

FOLIO, *en terme de commerce*, on dit *folio recto*, pour dire la premiere page d'un feuillet, *folio verso* le revers ou la seconde page du feuillet. Les marchands banquiers, négocians, & tous ceux qni doivent tenir des livres se servent de ce terme dans les alphabets qu'ils mettent à la tête de leurs regîtres pour y trouver plus facilement les pages où son portés en débit & crédit les marchandises achetées ou vendues, & les noms de leurs créanciers & débiteurs..... Dans la librairie un livre *in-folio* ou un *in-folio*, est celui dont la feuille n'est pliée qu'en deux & ne compose que deux feuillets ou quatre pages. Au-dessous de l'*in-folio* est l'*in-4°*, l'*in-8°*, l'*in-12*, l'*in-16*, &c.

FOLLES, filets à grandes mailles dont les pêcheurs, sur les côtes de l'Océan, se servent pour prendre des raies & d'autres grands poissons plats.

FOLLICULES *de séné*, gousses qui renferment la graine ou semence de séné. Voyez *Séné*.

FONCÉE, *couleur foncée*, en terme de teinturier eſt une couleur obſcure, rembrunie..... *Foncée* ſe dit auſſi des tranchées, ou ouvrages que l'on fait pour dégager les calots ou pierres d'ardoiſes du fond de l'ardoiſerie. En terme de marchandiſe d'ardoiſe, on nomme *foncée* le lit d'ardoiſe, & c'eſt ce qu'on nomme *banc* dans les carrieres de pierre de taille.

FONCER *la ſoie*, en terme de fabrique de gaze, c'eſt faire paſſer la ſoie après qu'elle a été levée pour y lancer la navette..... *Foncer*, en terme de tonnelier, c'eſt mettre un fond à une ſutaille; on dit, *Foncer* un muid, une cuve, une pipe. Les boſſeliers diſent auſſi *foncer* un ſceau, & le véritable terme eſt *enfoncer*.

FONCET, grand bateau qui ſert à naviger ſur la riviere; c'eſt ſur ces *foncets* qu'on amene de Rouen à Paris les bois, les épiceries & autres marchandiſes & denrées pour la proviſion de cette capitale. Il y a les *foncets* de la riviere d'Oiſe qui font, avec Paris, le commerce de la Picardie. Les *foncets* de Seine ſont les plus grands; il y en a qui ont juſqu'à vingt-ſept toiſes entre chef & quille, c'eſt-à-dire quatre à cinq toiſes plus de longueur que n'ont les plus grands vaiſſeaux qui navigent ſur l'Océan, & qu'on appelle *vaiſſeaux du premier rang*. Il entre dans la fabrique d'un *foncet* de la plus forte jauge, juſqu'à deux mille deux cens piéces de bois: on les tire avec des chevaux; il y en a où l'on met juſqu'à vingt-quatre chevaux, c'eſt-à-dire douze courbes.

FONCET, ou FOND-SEC, plaque de fer qui ſert de converture aux rateaux & autres piéces de la ſerrure dans laquelle tourne la clef.

FONCIERE, *rente fonciere*, eſt celle qui eſt dûe par un bail à rente provenant de l'alienation d'un fond auquel elle eſt ſpécialement hypothéquée & non rachetable. Voyez *Rente*.

FOND, *en terme de manufacture*, c'eſt le champ ou la partie inferieure des étoffes ſur laquelle paroiſſent comme peintes ou attachées les fleurs arabeſques, compartimens, feuillages & autres ornemens dont on les enrichit, en les travaillant ſur le métier. Un brocard à *fond* d'or ou à *fond* d'argent, ſont des fleurs travaillées ſur l'or ou ſur l'argent, & une étoffe à *fond* cramoiſi à fleurs d'or ou à fleurs naturelles, eſt de l'or ou des ſoies de diverſes couleurs, repréſentant des fleurs ſur un champ de ſoie cramoiſi..... *Fond* eſt auſſi la couleur qui domine le plus dans les draps mélangés.

FOND, *en terme de ſellier lormier carroſſier*, ſe dit du dedans du carroſſe où les perſonnes qui y entrent peuvent s'aſſeoir. Les grands carroſſes & les berlines ſont à deux *fonds*, l'un devant, l'autre derriere. Les carroſſes coupés, les caleches n'en ont qu'un, mais au lieu du *fond* de devant, ſouvent il y a un ſtrapontin..... *Fond de cale* ſe dit de la partie la plus baſſe d'un vaiſſeau, & proprement le magaſin d'un navire marchand, le lieu où l'on met les marchandiſes, du moins celles qui ſont les plus peſantes & les plus ſujettes à ſe gâter; les autres ſont arrangées & placées entre deux ponts, ſur-tout dans les navires Hollandois, dont le *fond* de cela eſt peu profond & les entre-ponts fort élevés.

FOND, *en terme de tonnelier*, ſe dit des douves qui bouchent ou qui ferment les deux bouts ou extrémités des tonneaux ou futailles

qui ſervent à mettre les liqueurs ou autres marchandiſes. Dans les tonneaux qui ſe défoncent d'un côté pour les emplir, comme dans ceux où viennent les drogues & les épicéries, on les appelle des *enfonçures*.

FOND, ou FONDS, ſignifie toutes les marchandiſes d'un marchand; il ſe dit pareillement des machines, métiers, inſtrumens, uſtenſiles ſervant à une manufacture, & de l'argent que les marchands & négotians mettent dans leur commerce. On nomme *fond capital* le total du montant des effets d'un marchand; il a la même ſignification dans les ſociétés du commerce.

FONDS, *en terme d'agriculture & de jardinage*, ſignifie la terre qu'on laboure ou le terrein d'un jardin qu'on cultive. Un *fonds* n'eſt pas bon quand le tuf ou l'argile ſont trop près de la ſuperficie, c'eſt-à-dire, à un pied, un pied & demi ou deux pieds. Le *fonds* d'un jardin fruitier & potager doit être tout-à-fait bon; mais il y en a qui ſont tout-à-fait mauvais ou médiocrement bons, ou bons, mais ſi humides que le terroir eſt quelquefois incapable de profiter des ſoins & de la culture d'un jardinier habile; mais on peut corriger tous ces défauts.

Pour une terre entiérement défectueuſe, puante, glaiſe, argile, ou crayon, dont cependant la place, par ſon expoſition, eſt fort propre pour un jardin. Il n'y a point d'autre moyen que d'en faire enlever cette mauvaiſe terre juſqu'à trois pieds de profondeur, dans les endroits ſur-tout où l'on voudra planter des arbres & les plantes à longues racines, & à deux pieds aux autres endroits où devront être les menues plantes: on y remet pareille quantité de bonne terre..... Si le lieu étoit trop bas de cinq ou ſix pieds dans ſa ſuperficie, il ne faudroit qu'y tranſporter de la bonne terre pour les arbres & les groſſes plantes.

Aux terres médiocrement bonnes, un peu trop ſéches ou légeres, ou un peu trop fortes & humides, on fait porter, ſi l'on peut, quelque bonne terre neuve: on mêle la terre franche avec la légere, la ſablonneuſe avec la forte, & la bonne terre avec l'uſée. Si la terre eſt bonne & s'il n'y en a pas aſſez dans un jardin d'une hauteur convenable, on enleve ce qu'il y a de mauvais dans le *fonds*, ſoit ſable, ſoit glaiſe, ſoit pierre, & on y apporte de la bonne terre à la place. Dans un jardin dont la ſuperficie eſt trop baſſe, on ſe contente de la hauſſer de bonne terre, conformement aux beſoins.

Pour les jardins dont les productions ſont tardives, même inſipides & mauvaiſes à cauſe de la trop grande humidité, ſi les eaux ſont naturelles & perpétuelles, on les détourne par des canaux & des pierrées; ſi cela n'eſt pas poſſible, on éleve en dos de bahut, ſoit les quarrés, ſoit les grandes planches, & l'on fait des rigoles; les terres qui en ſortent ſervent à enfler les quarrés ou les planches.

Si les eaux ne ſont que paſſageres, comme dans les grandes pluies & dans les orages, on a recours à l'élévation des terres pour les égoutter, quand la nature du terrein n'eſt pas propre à les imbiber.

FONDATION, eſt une donation, un legs qui a pour objet l'établiſſement d'une égliſe, d'un bénéfice, d'un collége, d'un hôpital, d'une communauté religieuſe, &c. ou qui ſont faits à des communautés ou égliſes déja établies, à la charge des meſſes ou

prieres annuelles, ou de quelque œuvre-pie.

FONDERIE, eſt l'art de fondre toute ſortes de métaux; il ſe dit auſſi du lieu où il y a des fourneaux deſtinés à cette fonte. Il y a deux ſortes de *fondeurs*, les uns qui fondent les grands ouvrages, comme les ſtatues, les cloches, les canons, les mortiers à jetter les bombes & autres ſemblables; les autres qui ne fondent que de legers ouvrages, tels que les chandeliers, les croix d'égliſe, &c. Ces derniers compoſent une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris. Elle a eu des ſtatuts dès l'an 1281. Ils furent renouvellés, augmentés, corrigés & approuvés en 1573, par lettres-patentes de Charles IX. Les charges des jurés furent créées en titre d'office en 1691, par Louis XIV. Les maîtres de cette communauté ſont qualifiés *maîtres fondeurs mouleurs en terre & ſable, boſſeliers, ſonnetiers, ciſeleurs & faiſeurs d'inſtrumens de mathématique de la ville & fauxbourgs de Paris.* Cette communauté eſt conduite par quatre jurés dont deux ſont élus chaque année; ils font les viſites & ont un poinçon pour marquer la marchandiſe viſitée; chaque maître ne peut avoir qu'un ſeul ouvroir & un ſeul apprentif qui doit être engagé pour cinq ans. Ces *fondeurs* ne peuvent fondre & mouler or & argent que pour les maîtres orfévres de Paris & à leur requête. Ils ont pour outils & inſtrumens de menus ouvrages qu'ils entreprennent, un établi, un tamis pour tamiſer & paſſer le charbon dont ils poudrent les modéles avant de les couvrir de ſable, quelques outils de ferruriers, la bigorne, l'étau à mains, le tas, des marteaux, des limes, des ciſailles, des tenailles, des pinces à crochet, des tenailles communes; le ſourneau, ſon ſoufflet, ſon carreau & ſon ſourgon, le mortier aux pelottes, le maillet pour les battre, des ſerres ou preſſes ſans vis, des preſſes à vis, des coins de bois, des creuſets avec leurs couvercles, des moules ou chaſſes à moules, tranchet de cuivre ou de fer pour dépouiller l'ouvrage ou faire les jets, la ſabloniere ou coffre au ſable, la batte pour le battre quand les moules en ſon remplis, &c. Les *fondeurs* ſe contentent de couper les jets des ouvrages qu'ils ont jettés, & les vendent ſans les réparer à ceux qui les ont commandés & aux divers ouvriers qui en ont beſoin.

Ce n'eſt pas dans les *fonderies* de ces maîtres de Paris que ſe jettent les grands ouvrages de bronze; les ſculpteurs qui les entreprennent choiſiſſent à leur gré des *fondeurs*. La ſtatue équeſtre de Louis XV, élevée en Fevrier 1763, au Pont tournant, a été fondue par M. Gor ſur les deſſeins de M. Bouchardon. Les métaux qu'on emploie à ces grands ouvrages ſont le cuivre, le bronze & la fonte. Ces deux derniers ne ſont pas des métaux naturels, mais un mélange de pluſieurs métaux fondus enſemble où il entre auſſi quelques autres matieres.

Les *fondeurs* de caracteres d'Imprimerie, qui ne ſont pas en grand nombre dans Paris, ſont du corps des libraires & Imprimeurs: mais pour être reputés tels & jouir des priviléges de la librairie, il faut qu'ils ſe préſentent aux ſyndic & adjoints, & qu'ils ſoient inſcrits ſur le livre de la communauté; ce qui ſe fait ſans frais. Les deux choſes les plus importantes pour la fonte des lettres ſont la matiere & les matrices.

La matiere eſt un métail compoſé partie de cuivre & partie de plomb, mêlés en certaine proportion que chaque *fondeur* régle à ſon gré, & auxquels ils ajoûtent, pour rendre cette fonte plus forte, ou, comme ils diſent, plus caſſante. La proportion la plus ordinaire de ces métaux eſt de cent livres de plomb ſur vingt à vingt-cinq livres de cuivre. Ces métaux ſe fondent ſéparément, & la fonte & le mélange ſont les plus pénibles ouvrages de l'art des *fondeurs* de caracteres.

Les matrices des caracteres ſont des morceaux de cuivre ſur leſquels, avec des poinçons & des frappes, on a fait en creux l'empreinte des caracteres qu'ils doivent repréſenter, chaque lettre a ſa propre matrice; il y en a de particulieres pour les points, les virgules, les guillemets, les chiffres ou romains ou arabes, les réglets, les vignettes, & enfin pour tous les ornemens qui ſe font de fonte & qui entrent dans la compoſition des formes d'imprimerie. Les cadrats & cadratins qui ne ſont que de plomb, & qui ne doivent point laiſſer d'empreinte dans les ouvrages d'imprimerie, ſe fondent ſans matrices & ſeulement dans des moules. Quand un *fondeur* a fait une fonte de caracteres ſoit en grand ou petit *cicero*, en *Saint-Auguſtin* ou de *petit texte*, on entend qu'il a *fondu* tout l'aſſortiment de l'une ou de l'autre de ces ſortes de caracteres. Les *fondeurs* de caracteres appellent *fontes hautes* celles qui excedent la hauteur en papier, commune aux caracteres d'Imprimerie à qui on doit donner dix lignes & demie. Les lettres pour imprimer en rouge ſont ordinairement du nombres des *fontes hautes*. Voyez *Imprimerie*.

FONDIQUE : ce mot ne s'entend que des dépôts des douanes d'Eſpagne ou de Portugal, ou de celles que les Eſpagnols ont dans l'Amerique, & les Portugais dans l'Orient.

FONDOIR; c'eſt un lieu, dans les boucheries, où les bouchers fondent leurs graiſſes pour en faire du ſuif..... Les chandeliers appellent auſſi *fondoir* l'endroit où ils font la fonte de leurs ſuifs pour en fabriquer de la chandelle, & ce qu'ils appellent *fondre en abîme*, c'eſt faire de la chandelle plongée dans le vaiſſeau qu'ils appellent *abîme*.

FONDRE, ſe dit des métaux, ſoit qu'on les mette à la fonderie, lorſqu'ils ſont encore renfermés dans la pierre de mine ou glébe minérale pour les en ſéparer par le moyen du feu, ſoit qu'en ayant été ſéparés, purifiés & réduits en barres, en lingots, en ſaumons, en navette, ſuivant la différence des métaux, on les veuille de nouveau liquifier dans les creuſets pour les employer à divers ouvrages.

FONDRE, dans les manufactutes, ſe dit de l'adreſſe & de la perfection avec leſquelles un ouvrier mêle enſemble les couleurs des ſoies ou des laines dont il fabrique les étoffes. Il ſe dit auſſi du mélange que l'on fait des laines de diverſes couleurs qu'on prépare pour donner aux fileuſes qui en font les fils deſtinés à la fabrique des draps mélangés. Une *couleur fondue* eſt une couleur bien mélangée dans les étoffes de ſoie & de laine.

FONDRE *des actions*, ſe dit du commerce du papier que la compagnie des Indes & la banque royale ont établis en France. C'eſt ſe défaire de ſes billets, vendre ſes actions pour de l'argent.

FONDRE, *en terme de jardinage*, ſe dit des plantes qui pé-

riſſent & pourriſſent : ainſi l'on dit, Les pieds de melons & de concombres *fondent*, les laitues, les chicorées *fondent*.

FONTAINES, il y en a qui viennent immédiatement de la mer, d'autres viennent des pluies & des neiges, & d'autres viennent en partie de la mer & en partie des pluies & des neiges ; il y en a qui ont leur *flux* & leur *reflux* en même tems que la mer, d'autres ſont en *flux* quand la mer eſt en *reflux*, & qui ſont en *reflux*, quand la mer eſt en *flux*. Les *fontaines* qui tariſſent dans les tems de ſéchereſſe ne doivent leur origine qu'aux neiges & aux pluies. Il y a près de Clermont en Auvergne une *fontaine pétrifiante* qui convertit en pierre tout ce qu'on y jette. L'on trouve en Pologne pluſieurs *fontaines* qui, en ſix heures de tems, changent en cuivre des lames de fer. Quand on boit en aſſez grande quantité de l'eau d'une *fontaine* que l'on trouve en Paphlagonie, elle enivre tout comme ſi on avoit bû du vin en pareille quantité. Si l'on boit de l'eau d'une *fontaine* que l'on trouve à Senliſſes, village proche Chevreuſe, les dents vous tombent ſans fluxion & ſans douleur. Si l'on met la main dans une *fontaine* que l'on trouve à la Chine, l'on trouve l'eau froide au deſſus, & très-chaude au fond. Il y a une *fontaine* dans la Cyrénaïque, dont l'eau eſt froide le jour & chaude la nuit ; qu'on approche un flambeau allumé d'une *fontaine* que l'on trouve dans le Palatinat de Cracovie, on voit une flamme légere ſe répandre ſur l'eau comme ſur l'eſprit-de-vin. Voyez l'explication de ces différens phénomenes, dans le *Dictionnaire de Phyſique*, au mot *Fontaine*.

On appelle auſſi *fontaine* un baſſin, un regard, des jets-d'eau dont on embelit les jardins, & *fontainier* eſt celui qui a ſoin des *fontaines*, qui ſçait y conduire les eaux, ſoit pour le public, ſoit pour les maiſons de plaiſance. La ſcience d'un *fontainier* conſiſte à découvrir les eaux cachées en terre, à en prendre tellement le niveau qu'on puiſſe juger combien une ſource en peut donner de groſſeur, & à quelle hauteur elle peut jetter dans le baſſin où l'on veut en conduire l'eau, ou ſi elle n'eſt capable que de donner une eau plate ; à ſe connoître en tuyaux, à les poſer ou faire poſer, ſoit qu'ils ſoient de grais, de fer ou de plomb, à diſtingueur les différentes glaiſes dont on fait les baſſins, & à les ſçavoir faire employer.

FONTE, eſt l'alliage de cuivre mélangé d'autres métaux dont la plus grande partie doit être de cuivre rouge ; s'il y a de la différence entre le *bronze* & la *fonte*, ce n'eſt que le plus ou moins d'alliage qui en puiſſe mettre. L'alliage ordinaire de l'un & de l'autre eſt l'*étain*, & quelquefois le plomb ; mais il n'y entre ni de l'un ni l'autre, dans le bronze, dont on fait les ſtatues ; il doit être compoſé moitié de cuivre rouge & moitié de cuivre jaune ou léton. L'alliage d'*étain*, dans la *fonte*, ſe met ſuivant les différens uſages auquels elle eſt deſtinée. Pour les canons de *fonte* on doit mettre dix ou douze livres d'étain, ſur cent livres de cuivre rouge ou airain. Pour les cloches vingt ou vingt-quatre livres, à quoi on ajoute deux livres d'antimoine pour rendre le ſon plus doux, & on en met ſeulement trois ou quatre livres pour les uſtenſiles de cuiſine. La *fonte verte* ſe fait avec le cuivre tel qu'il

qu'il vient de la mine & peu d'étain.

FONTE *des monnoies*; ce ſont des eſpèces qui ont cours dans un état que le prince décrie, en ordonnant d'être portées à l'hôtel des monnoies pour être fondues & fabriquées en de nouvelles eſpéces qui doivent ſeules être reçues dans le public, après le tems & le délai portés par les édits & déclarations.

FONWA, drogue dont on fait les teintures en écarlate qui ſe trouve au Suez & aux environs. Voyez *Ecarlate*.

FORAGE, droit que le ſeigneur leve ſur le vin que ſes vaſſaux vendent à la broche, en gros ou en détail; ce droit n'eſt établi qu'en quelques provinces du royaume.

FORAIN, *marchand forain*; eſt un marchand étranger qui n'eſt pas du lieu où il vient faire ſon négoce; c'eſt auſſi un marchand qui ne fréquente que les foires & qui va vendre dans l'une ce qu'il a achété dans l'autre.

FORBAN, pirate, écumeur de mer, qui trouble le commerce de mer en courant ſur les vaiſſeaux marchands amis, & ennemis, en tout tems & ſans commiſſion, qui les prend & les rançonne.

FOURBURE, fluxion qui tombe ſur les nerfs des jambes des chevaux, & qui les rend ſi roides qu'elle leur ôte le mouvement. Il y a pluſieurs ſortes de *fourbures*; l'une vient lorſqu'après un travail exceſſif, on laiſſe réfroidir un cheval tout-à-coup. Cette *fourbure* eſt aiſée à guerir; l'autre arrive aux chevaux dans l'écurie ſans aucun travail, mais ſouvent pour avoir mangé trop d'avoine, ou pour être boiteux; on guérit plus difficilement celle-ci. Il y a une troiſième ſorte de *fourbure* qu'on guérit aiſément, qui eſt celle que les chevaux prennent en mangeant du bled en herbe à l'armée, il faut alors ſaigner légérement le cheval ou lui donner quelques remedes. La *fourbure* eſt quelquefois accompagnée de gras fondu: lorſque ces deux maux ſont joints enſemble, il y a preſque toujours de la fiévre; celle-ci eſt la plus dangereuſe, en ce cas il faut remédier au mal qui preſſe le plus. C'eſt la *fourbure*, car quand elle ceſſe, la fiévre, qui n'eſt qu'accidentelle, ceſſe auſſi; les chevaux boiteux, & qui reſtent dans l'écurie, peuvent auſſi devenir *fourbus*. Lorſque la *fourbure* tombe ſur les pieds, on s'en apperçoit à la couronne qui leur enfle & qui ſe diſſoud d'avec la corne. On s'apperçoit qu'un cheval eſt *fourbu* quand il ne peut cheminer, qu'il ne remue les jambes qu'avec peine, qu'il feint d'appuyer les pieds à terre, qu'il ne peut manger ou qu'il mange très-peu, qu'il a la peau attachée au corps, & qu'enfin il eſt triſte; tous ces accidens ſont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flanc qui eſt une *courbure*. Il y a des chevaux ſeulement *fourbus* du train de devant; c'eſt un mal dangereux quand ils le ſont des quatre jambes. Pour remede à ce mal, on commence par ſaigner le cheval au col: on mêle, dans le ſang, une chopine d'eau-de vie; de cette compoſition on en frotte les jambes du cheval juſqu'au deſſus du jarret, & on lui coule dans les pieds de l'eau toute bouillante: on met enſuite de la filaſſe & des écliſſes pour tenir tout en état, même on en met autour de la couronne qu'on enveloppe de filaſſe & d'un bandeau par-deſſus, enſuite on lui fait avaler deux onces de bonne thériaque, avec quatre onces de ſel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin. On laiſſe le cheval bridé, deux heures après on lui donne un lavement & on ne le laiſſe point coucher de deux fois

vingt-quatre heures, de huit heures en huit heures on lui donne de l'huile de laurier. Si le cheval n'eſt pas guéri, on réitere le breuvage & les lavemens faits avec deux onces de polycreſte. Voyez l'*Ecole de la cavalerie*, ou *le Nouveau parfait Maréchal.*

FORÇAGE, *en terme de monnoie*; c'eſt l'excédent du poids réglé pour les eſpéces, ou ce qu'il y a de plus que le poids permis. Le *forçage* eſt en pure perte pour les maîtres des monnoies. Le roi ne leur en tient jamais compte. Ce qu'on appelle *forçage* par rapport au poids ſe nomme *largeſſe* quand il s'agit du titre.

FORCEAU, *en terme d'oiſeleur*, c'eſt un piquet ſur lequel un filet eſt entiérement affilé & qui le retient à force.

FORCER *le cerf*; en terme de chaſſe, c'eſt avoir toute ſa meute aſſemblée & la faire courir tout à la fois. Celui qui tient les chiens leur fait ſuivre trois à quatre pas le droit, puis il en laiſſe aller un; s'il remarque qu'il dreſſe, il peut alors ſe déterminer à découpler tous les autres & à ſonner pour les chiens; car s'il laiſſoit éloigner ſon relais, il ſeroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui ſeroit pour lui un inconvénient fort grand..... *Forcer le loup*, c'eſt lui lâcher des chiens courans. Un *vieux loup* n'eſt pas ſi facile à prendre qu'un *jeune loup*; il ſçait pluſieurs chemins & ſa force & ſon haleine ſont indomptables. Quand les chiens ont forcé le *loup*, & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer une autre fois à cette chaſſe.

FORCES, ciſeaux qui n'ont point de clou au milieu, mais qui ſont tenus par un demi cercle d'acier fait en reſſort, & qui en approche ou en éloigne les branches. Les tondeurs de draps ont de ces *grandes forces* pour tondre les draps & autres étoffes de laine; elles ſont compoſées de deux branches ou piéces de fer acéré, longues environ de quatre pieds, avec un tranchant de plus de ſix pouces de large; ces branches appellées les couteaux des *forces*, ſe joignent par en haut & par le moyen d'un demi cercle d'acier qui les unit & fait reſſort, s'approchent & s'éloignent ſuivant que le tondeur le trouve à propos & qu'il eſt néceſſaire pour leur ouvrage; de ces deux couteaux, celui qui ſe trouve deſſus s'appelle *mâle*, & l'autre qui eſt deſſous s'appelle *femelle*. Ces *forces* ſe fabriquent à Orléans, à Troyes, à Vire, à Elbœuf: celles d'Orleans ſont les plus eſtimées. Les *forces angloiſes* ſont les meilleures de toutes, ſurtout pour donner la derniere tonture aux étoffes... Les gantiers donnent le nom de *forces* à des ciſeaux, dont ils ſe ſervent, qui ſont à reſſort & d'un pied de long pour tailler & couper le cuir propre à faire des gants.... Les coupeuſes de gaze ont des *forces* à reſſort & très-plates, qu'elles préférent aux ciſeaux ordinaires, & avec leſquelles elles découvrent le brocher des gazes à fleur..... Les drapiers ont de pareilles *forces* pour époutier les draps & autres étoffes de laine, lorſqu'ils les mettent ſur la perche avant que de les expoſer en vente.

FORESTIERI, terme qui, en langue franque, ſignifie étranger. On appelle *draps foreſtieri* des draps façon d'Hollande que les François portent au Caire & à Alexandrie.

FORET, outil de fer pointu qui ſert à forer, c'eſt-à-dire, à faire & à ouvrir des trous ronds dans les métaux & dans le bois. Les *forets* pour les métaux ſont des eſpéces de poinçons d'acier qui ont

une extrêmité tranchante & l'autre arrondie ; la premiere pour *forer*, la ſeconde pour mettre dans un des trous de la palette, afin d'affermir & de pouſſer le poinçon contre la piéce qu'on veut *forer*. La boëte du *foret* eſt une eſpéce de poulie dans laquelle on monte le poinçon & qui ſert à lui donner un mouvement ſphérique par le moyen de la corde d'un archet qui fait un tour dans ſa canelure. La palette eſt un morceau de bois d'un pouce d'épaiſſeur de huit ou dix de longueur, de quatre ou cinq de largeur ſur lequel eſt attaché, avec des vis, un morceau de fer d'un pouce de large, de ſix ou ſept de long, & d'épaiſſeur convenable, percé à demi de diverſes cavités différentes pour recevoir la tête du *foret*, ſuivant qu'elle eſt plus ou moins groſſe. Il y a des *forets* montés ſur des chevalets qui ſervent aux mêmes uſages que les *forets* à palette. Les ferruriers, horlogers, armuriers, fourbiſſeurs, couteliers, &c. ſe ſervent dans leurs ouvrages de l'un ou de l'autre de ces *forets* qui doivent être à froid pour faire des trous qui ſont néceſſaires à leurs ouvrages. Les orfévres ſe ſervent auſſi du *foret* pour percer les trous dans l'or & l'argent, dans les ouvrages qu'ils ont beſoin de monter. . . . Les *forets* en bois ſont de deux ſortes. Les uns ont la méche en vilebrequin, les autres en vis ; les premiers ſervent aux menuiſiers & autres ouvriers en bois & ſe nomment *vrilles*, les autres ſervent aux tonneliers & cabaretiers, & à tous ceux qui ont ſoin des caves.

FORETS, eſt une grande étendue de terre couverte de bois, qui n'eſt point entourée de murailles, qui tiennent bêtes ſauvages enfermées. Ce mot eſt oppoſé à celui de *parc*, qui ſignifie un lieu clos où les bêtes ſauvages ſont retenues. Ceux qui dérobent des bois dans les *forêts*, ou y font quelque dégat, & en ſont convaincus, ſont condamnés par les officiers des *eaux & forêts* à quelque amende pour le délit, & en quelque ſomme pour le dédommagement de la deſtruction & du dégat par eux fait. Il y a des *forêts* qui ne ſont qu'en taillis, d'autres en haute futaie. Les premieres ont un certain nombre d'arpens qu'on coupe tous les ans ſélon le plus ou moins d'étendue qu'ont ces *forêts*, pour les autres elles ne ſont remplies que de gros arbres, dont la plus grande partie ſont des chênes deſquels on tire beaucoup de bois de ſciage, d'équarriſſage & de fente : ce ne ſont ordinairement que les ſeigneurs qui ont des *forêts* dans leurs terres. C'eſt dans ces lieux où croît le gland dont les porcs s'engraiſſent, c'eſt ce qu'on appelle la *glandée* que des ſeigneurs ou des fermiers amodient à des particuliers. Il y a des *forêts* dont quelques cantons ſont convertis en uſage pour la commodité des lieux qui en ſont voiſins, ſoit pour avoir permiſſion d'y mener paître leurs beſtiaux, ſoit pour tirer du bois de chauffage. Les grands maîtres des *eaux & forêts* ont ſoin de faire conſerver les *forêts* du roi & des communautés, de les viſiter, d'en ordonner les coupes dans le tems, & ſelon les ordres preſcrits par les ordonnances des *eaux & forêts*.

FORFAIT, vente en gros de pluſieurs marchandiſes pour un prix convenu, ſans entrer dans le détail de la valeur de chacune en particulier ; il ſe dit auſſi des entrepriſes & fournitures que des ouvriers & artiſans s'engagent de faire pour une certaine ſomme, ſans mettre prix ſur les piéces en particulier.

FORFETTE, eſpéce de lin qui ſe vend au Caire. *Voyez Lin.*

FORGE, eſt un grand fourneau où l'on fond la matière d'où l'on tire les métaux, particuliérement pour la fonte du fer. Les grandes *forges* s'appellent ordinairement *fourneaux & fonderies*; & l'on ne donne proprement le nom de *forges*, qu'à ces petits fourneaux où les ouvriers font chauffer leurs métaux pour les battre ſur l'enclume, afin de les applatir allonger, arrondir & contourner, ſuivant la qualité des ouvrages qu'ils veulent *forger*. La *forge* des ferruriers, couteliers, maréchaux, taillandiers, éperonniers, cloutiers & autres artiſans qui forgent & battent le fer à chaud, eſt ſimple & peu compoſée.

Les deux principales parties de la *forge* des ferruriers (celles des autres ſont à-peu-près ſemblables) ſont le *maſſif* de la *forge* qui en ſoutient l'*âtre* & le *tuyau* par où s'évapore la fumée du charbon. Sur l'*âtre* eſt le *fraiſier* eſt le *garde-fraiſier*; l'un eſt où ſont les cendres que produit le charbon, l'autre eſt une large bande de fer aſſez mince, tournée en demi-cercle qui empêche que les cendres ne tombent; le *garde-fraiſier* s'ôte, ſuivant la qualité de l'ouvrage que l'on met au feu. Le *feu de la forge* eſt l'endroit du *fraiſier* où s'allume le charbon. Un *ſouflet* ſimple ou double ſert à exciter le feu & à l'entretenir dans le degré de chaleur convenable à la piéce de fer qu'on y veut chauffer. La *tuyerre de la forge* eſt un conduit de fer par où paſſe le tuyau qui y porte le vent du ſouflet. La *branloire* du ſouflet eſt une perche ſuſpendue au plancher en forme de baſcule dont une extrêmité eſt attachée avec une chaine de fer à la queue des ſouflets, & dont l'autre, qui a auſſi ſa chaîne avec une poignée, ſert à l'ouvrier à les hauſſer ou baiſſer pour leur faire aſpirer & repouſſer le vent. A côté de la *forge*, dans un lieu commode & à la main, doit être une *auge* de pierre remplie d'eau pour mouiller le charbon de terre & augmenter par-là ſon ardeur. On prend l'eau avec l'*eſcouvette* qui eſt une eſpèce de bâlai ou de goupillon qui ſert auſſi à ramaſſer le charbon ſur le fraiſier. Il y a des *tiſonniers* pour attiſer le feu, le couvrir & ſablonner le fer. Le deſſous de la *forge* ſert à mettre la proviſion du charbon; près de la *forge* ſont placés, à une certaine diſtance, l'*enclume* & la groſſe *bigorne*, chacune ſur ſon pied ou billot de bois. Autour de l'*enclume* doivent être les outils qui ſervent à travailler le fer quand on le tire du feu comme les gros *marteaux*, le *marteau à rabattre*, le *marteau à devant*, le *marteau à main*, les *diverſes ténailles*, la *tranche* à fendre à chaud, &c. L'*établi* placé à l'endroit le plus éclairé de la boutique où eſt la *forge*, ſert à ſoutenir les étaux où l'on perfectionnne les ouvrages après qu'ils ont été *forgés*. Autour des murailles de la boutique ſont divers rateliers où ſont placés en ordre tous les différens outils dont l'ouvrier a beſoin & qu'il doit avoir preſque ſous la main..... La *forge* des chauderonniers ne diffère de celle des ferruriers & autres ouvriers en fer, qu'en ce qu'elle eſt plus petite & qu'ils brûlent du charbon de bois, le cuivre ne pouvant ſoutenir l'ardeur du charbon de terre. On donne volontiers le nom de *forge* à la boutique des maréchaux. Dans ce ſens on dit: Il faut mener les *chevaux à la forge*; les petits ouvrages ſe *forgent*, à force de bras, par des *forgerons*, dont l'un tient le fer qu'ils *forgent*, le tourne, le

bat lui-même, on l'appelle *garçon de forge*, tandis que pluſieurs autres le battent auſſi. La maniere de *forger* par la force d'une roue de moulin à eau qui leve de peſans marteaux que les *forgerons* ne pourroient lever n'eſt que pour les ouvrages qu'il eſt au-deſſus de la force de l'homme de pouvoir remuer, tels que ſont des ancres de vaiſſeaux qui péſent pluſieurs milliers.

FORHU, *en terme de venerie*; ce ſont les petits boyaux de *cerf* que l'on donne aux chiens au bout d'une fourche émouſſée, durant le printems & l'été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf.

FORHUIR; c'eſt ſonner la trompe de fort loin.... *Forhuir* ſignifie auſſi appeller les chiens à la chaſſe & leur donner quelque ſignal. On dit *forhuir* du cor, du cornet, du huchet, de la bouche... Ainſi *forhus* eſt le cri ou ſon du cor qu'on fait pour appeller les chiens. On dit, le premier, le ſecond *forhus* ou appel des chiens. *Forhus* eſt auſſi le lieu où ſe fait le cri.

FORLANCER, *en terme de chaſſe*, c'eſt faire ſortir une bête de ſon gîte.

FORLONGER, avec le pronom perſonnel, ſe dit du *cerf* qui mene loin la chaſſe ou les chaſſeurs, ou qui s'éloigne fort des chiens. On dit auſſi qu'un chien de chaſſe *ſe forlonge*, c'eſt-à-dire, qu'il chaſſe de loin, qu'il ſent de loin.

FORMAT, *en terme de librairie*, s'entend de la grandeur, de la hauteur & de la largeur d'un livre. Les divers *formats* ſont l'*in-folio*, quand la feuille eſt entiére; l'*in*-4°, quand elle eſt pliée en quatre; l'*in*-8°, quand elle eſt pliée en huit, l'*in*-12, quand elle eſt pliée en douze, & ainſi de l'*in*-16, de l'*in*-24, de l'*in*-32 & de l'*in*-36. On voit des *in*-60 & des *in*-64, mais ces derniers ſont plus de curioſité que d'uſage. Dans les imprimeries il y a un large billot ou bloc de marbre ou de pierre, ſur lequel l'ouvrier, appellé *compoſiteur*, dreſſe ſa *forme* compoſée de divers caractéres mis en page, ſur laquelle, par le moyen de l'encre & de la preſſe, un autre ouvrier, nommé *imprimeur*, imprime & tire les feuilles. Chaque forme eſt enfermée dans un chaſſis de fer où elle eſt arrêtée & ſerrée par quantité de morceaux de bois, les uns longs & étroits & les autres en maniere de coins. Il faut deux *formes* pour chaque feuille: chaque *forme* contient plus ou moins de pages, ſuivant le *format* de l'ouvrage & du livre. Une ſeule *forme* ſuffit pour les placards & autres ſemblables ouvrages. Dans chaque *forme*, pour les *in-folio*, il y a deux pages, quatre pour les *in*-4°, & ainſi des autres. Voyez *Imprimérie*.

FORME, *en terme de palais*, s'entend de la procédure qu'on doit obſerver dans l'inſtruction d'une cauſe, inſtance ou procès. Quand on dit, La *forme emporte le fond*, ces termes ſignifient que l'on perd quelquefois ſon procès pour n'avoir pas obſervé les formalités preſcrites par la coutume ou par les ordonnances.

FORME, dans les manufactures & les arts & métiers, ſignifie la figure de pluſieurs machines, inſtrumens & outils: ainſi l'on dit, par exemple, Cette machine eſt de *forme triangulaire*, ou de *forme quarrée*..... *Forme* s'entend auſſi du moule ſur lequel ſe monte ou ſe fait quelque ouvrage.

Les *cordonniers* ont deux ſortes de *forme* toutes deux de bois, l'une ſur laquelle ils bâtiſſent, couſent & finiſſent des ſouliers, l'autre avec laquelle ils mettent les ſouliers *en forme* pour les élargir. La

premiere a aſſez la *forme* du pied de l'homme ; l'autre eſt à-peu-près ſemblable, mais elle eſt fendue dans toute ſa longueur, & chaque partie a ſa rainure, dans laquelle, après que la *forme* a été réunie & entrée dans un ſoulier, on y fait entrer une eſpéce de coin de bois à languette qui élargit le ſoulier. Les ouvriers qui ſe mêlent de faire des *formes* & d'en fournir aux cordonniers & ſavetiers ſont nommés *formiers*.

Les *chapeliers* ont un gros morceau de bois de figure cylindrique, dont le haut eſt arrondi, le bas tout à fait plat, appellé *forme* & qui lui ſert à *enformer* les chapeaux, après qu'ils ont été foulés & feutrés. Il faut que le *feutre* ſoit chaud & tout ſortant de la chaudiere pour être bien enfermé. La cavité du *chapeau* dans laquelle on enfonce la tête eſt auſſi appellée *forme*.

Les *faiſeurs de fromage* ont des *éclis* ou *cercles de bois* dans leſquels ils dreſſent leurs fromages ; ils les appellent *forme*. Voyez *fromage*.

FORME, dureté ou calus qui vient au paturon du cheval. Quand on achete un cheval, on lui tâte au-deſſus du boulet dans le paturon pour voir s'il n'y a point de *formes*. Ce calus eſt attaché au paturon & non au cuir. La *forme* eſt un défaut conſidérable qui eſtropie un cheval ſi on n'y remédie de bonne heure, avec le tems elle fait boiter le cheval. Quelque mérite qu'il ait d'ailleurs, on ne doit point l'acheter quant il en eſt atteint. Les *formes* viennent aux jambes de devant, comme à celles de derriere, mais plutôt à celles-ci qu'aux autres où les *formes* ſont ſi dangereuſes, que pour tout reméde, il n'y a que le feu à y donner & à deſſoler le cheval. Le premier reméde ne s'y applique que très-difficilement & avec danger.

FORME, *en terme de chaſſe*, eſt le gîte d'un liévre où il eſt couché, & immobile tant la nuit que le jour, & c'eſt ordinairement entre deux ſillons ou au pied d'un ſep de vigne.

FORME, *en fauconnerie*, ſignifie les femelles des oiſeaux de proie qui donnent le nom à l'eſpéce ; les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle de l'oiſeau de proie eſt plus grande, plus forte & plus hardie que ſon mâle, & n'eſt point propre à la volerie.

FORME, s'entend encore d'un eſpace de terre ſur laquelle un filet eſt étendu en la couvrant lorſqu'on le fait agir.

FORMI, maladie qui ſurvient au bec de l'oiſeau de proie. Voyez *Fourmi*.

FORPAISSER, *en terme de chaſſe*, ſe dit des bêtes qu'on pourſuit & qui s'éloignent de leur gîte. On dit auſſi qu'elles *ſurpaiſſent* lorſqu'elles quittent le bois & qu'elles ſe jettent en campagne ou qu'elles s'en vont dans une forêt éloignée.

FORPAITRE, *en terme de vénerie*, ſe dit des bêtes qui vont chercher leur pâture en des lieux éloignés & hors de leurs retraites ordinaires.

FORSENANT : les chaſſeurs donnent cette épithéte aux chiens courans qui ſont ardens & vigoureux à ſupporter le travail de la chaſſe, ſans ſe laſſer ni ſe rompre ni pour la chaleur ni pour le bruit.

FORT, *en terme de chaſſe*, on dit, le *fort* d'un bois, ou les *forts* ſimplement, c'eſt-à-dire, les endroits où le bois eſt le plus épais & où ſe retirent les bêtes ſauves.

FORT, s'entend, à Paris, des porte-faix, crocheteurs ou gagne-deniers qui travaillent en pluſieurs endroits à la décharge ou au tranſport des marchandiſes. Les lieux à Paris, où il y a des *forts* ſont la

douane, la halle aux draps, la halle aux toiles, le port Saint-Paul & le port Saint-Nicolas. Les *forts* de la douane dépendent des fermiers généraux, ceux de la halle aux draps ſont prépoſés par les maîtres & gardes drapiers & merciers : ceux de la halle aux toiles ſont placés par les officiers de cette halle, & ceux des ports ſont autoriſés par les prévôt des marchands & échevins. Dans chacun de ces endroits il n'y a qu'un certain nombre de *forts* ; il n'eſt pas permis à d'autres perſonnes de la ville d'y venir travailler à leur préjudice.

FORT a pluſieurs ſignifications parmi les marchands, négocians & banquiers, ſuivant les diverſes occaſions où l'on s'en ſert ; ainſi, chez les marchands de draps, on appelle *drap fort* celui qui eſt épais, qui a du corps, qui eſt ſerré & bien garni de laine. Il ſe dit, dans le même ſens, de toutes ſortes d'étoffes tant de ſoie que de laine, baſins, ſutaines, toiles, rubans & autres marchandiſes dont la chaîne eſt bien ſerrée & la trame bien battue. Un drap noir *fort de guéde* eſt d'un bleu bien foncé & fort eſtimé.

Les tanneurs appellent *cuirs forts* les gros cuirs, comme ceux de bœuf & de vache, ce qui les diſtingue des *cuirs plus foibles*, comme ceux de veau, d'agneau, de mouton & de chévre. Un cuir de vache tanné en *fort* eſt celui que le tanneur n'a point fait paſſer par le coudrement, & qu'il a apprêté & tanné à la manière des *cuirs forts*.

Les marchands, négocians, banquiers, &c. appellent *coffre-fort* la caiſſe dans laquelle ils mettent leur argent & leurs meilleurs effets pour qu'ils ſoient en ſûreté.

FORT, ſe dit encore des poids & des meſures. Le *fort* de la balance romaine eſt le côté le moins éloigné du centre de la balance qui ſert à peſer les marchandiſes les plus peſantes. Les meſures ſont plus *fortes* dans un endroit que dans un autre, c'eſt-à-dire, qu'elles contiennent davantage dans un endroit que dans un autre.

FORT *denier* : dans toutes les fermes du roi lorſque tous les droits ſont, ſuivant les tarifs, à livres, ſols & deniers, & qu'il eſt dû un ou deux deniers, il en doit être payé trois, parce que les deniers ne ſont plus en uſage : de même quand il eſt dû quatre ou cinq deniers, on en doit payer ſix : quand il eſt dû ſept ou huit deniers il en doit être payé neuf ; & quand on en doit dix ou onze, il en fait payer douze, c'eſt-à-dire un Sol. C'eſt ce qu'on appelle *fort-denier*, ce qui eſt non ſeulement toléré par l'uſage, mais encore confirmé par les arrêts du conſeil intervenus ſur les conteſtations faites à ce ſujet.

En terme de monnoie on appelle *denier-fort*, le modele d'une nouvelle monnoie que l'on veut fabriquer, autour de laquelle eſt gravé ſur la tranche en manière de légende, *Exemplar probatæ monetæ* ; & *pieds forts* ſont des eſpèces d'or & d'argent qui excedent de beaucoup le poids des eſpèces ordinaires, comme des piéces de dix louis d'or, & des piéces de dix louis d'argent. Ces *pieds-forts* s'appellent *piéces de plaiſir*.

Prêter ſon argent au *denier fort*, c'eſt le prêter ſur un pied au-delà du taux ordonné par le prince ou le donner à plus haut prix que celui réglé par le courant de la place. Ces prêteurs d'argent au denier *fort* ſont des *uſuriers*.

Vendre les marchandiſes le *fort portant le foible* ; c'eſt les vendre toutes enſemble & toutes ſur un même pied, ſans diſtinguer la bonne d'avec la mauvaiſe, l'une devant recompenſer ce qu'il peut y avoir à perdre ſur l'autre.

FORTITRER, *en terme de chaſſe*, ſe dit des cerfs & autres bêtes qui ne paſſent point dans les lieux où il y a des relais ou des chiens frais attirés pour les courre, & l'on dit, *Le cerf a fortitré.*

FORTRAIT, ſe dit d'un cheval qui, par fatigue ou par quelque indiſpoſition, devient étroit de boyaux, ce qui ſe remarque lorſque les deux nerfs ſitués ſous le ventre ſont ſi durs & ſi roides, que la douleur que le cheval en reſſent lui en fait perdre le corps. Dans cette maladie on ſaigne le cheval au col, & on graiſſe les nerfs avec du populeum, de l'althéa, de l'onguent roſat, de chacun deux onces, le tout mêlé enſemble, ou bien avec de la graiſſe de chapon ou poularde, fondue, paſſée par un linge. On graiſſe les parties mal affectées depuis le fourreau juſqu'aux fangles, ou plus avant, puis on préſente une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer l'onguent ou la graiſſe.

Le verd, c'eſt-à-dire, l'herbe au printems peut guérir le cheval du *fortrait*, ſans autre reméde, ainſi que l'orge en verd. Les féverolles données en petite quantité profitent beaucoup au cheval en hiver & non l'été, qu'il faut lui donner l'orge écraſé au moulin mêlé dans un peu de ſon.

FORTUNE, dans le commerce ſignifie gain & profit; il ſe dit auſſi de l'état des affaires d'un marchand, & l'on dit: Tels & tels marchands & négocians ont fait une grande *fortune.*

FOSSE, ſe dit de quelques maçonnages de brique ou d'autres matériaux élevés au-deſſus du rez-de-chauſſée, dont pluſieurs artiſans ſe ſervent pour façonner leurs ouvrages.... Les plombiers appellent *foſſe* une eſpéce de chaudière faite de grès & de terre franche, dans laquelle ils font fondre le plomb deſtiné à couler les grandes & petites tables de ce métal qu'ils coupent, taillent & débitent enſuite en diverſes ſortes d'ouvrages de plomberie. Cette *foſſe* eſt toujours au-deſſus du rez-de-chauſſée de l'attelier, & eſt fortifiée tout-autour d'un maſſif de maçonnerie pour ſoutenir le poids du plomb qu'on y doit mettre, qui quelquefois paſſe deux ou trois milliers. Au fond de la *foſſe* eſt placée une petite poële ou marmite de fonte deſtinée à recevoir le reſte du plomb fondu d'où, quand il eſt réfroidi, il ſe tire plus aiſement que ſi le fond de la *foſſe* étoit de grès & de terre comme le reſte. Au-deſſus de la *foſſe* eſt un tuyau en forme de tuyau de cheminée pour le paſſage de la fumée du charbon qu'on emploie, & les exhalaiſons malignes de plomb. Pour ſe ſervir de la *foſſe*, on l'échauffe avec de la braiſe ardente qu'on met dedans, & quand elle eſt ſuffiſamment chaude on y met le plomb avec du charbon, pêle & mêle pour le faire fondre. C'eſt dans cette *foſſe*, lorſque le métal eſt en bain ou fondu, qu'on le prend avec une cuilliere à puiſer pour en remplir la poële à verſer. Voyez *Plomb.*

Les tanneurs appellent *foſſe au tan* une grande cuve profonde de bois ou de pierre maſtiquée en terre, dans laquelle ils arrangent les cuirs avec du tan imbibé d'eau pour les faire tanner, ce qu'ils appellent leur faire prendre la nourriture. On plume les cuirs, c'eſt-à-dire, qu'on en fait tomber le poil, avant que de les mettre dans la *foſſe au tan.*

A l'hôtel des monnoies, on appelle *foſſe* cette profondeur ou cavité qui eſt au devant du balancier où ſe frappent les monnnoies & les médailles. C'eſt dans cette *foſſe* que ſe place le monnoyeur,

pour poſer les flaons entre les coins, afin qu'ils en reçoivent l'empreinte, & pour les retirer quand ils l'ont reçue.

Les potiers d'étain ont une grande chaudiere dans laquelle ils fondent leur étain qu'ils appellent *foſſe*.... Les fondeurs de grands ouvrages appellent *la foſſe* un endroit creuſé dans terre au fond duquel ils établiſſent les moules des ſtatues, des cloches & des piéces d'artillerie qu'ils ſe préparent à fondre.

Les maçons appellent *foſſes d'aiſances* une eſpéce de petit caveau voûté que l'on pratique dans quelque lieu commode des maiſons pour y recevoir les beſoins naturels de l'homme; ces cureurs de *foſſes*, nommés *gadouards* & *vuidangeurs*, forment une communauté à Paris, à qui il appartient de vuider & de nettoyer ces ſortes de *foſſes*.

FOSSE, *en terme de jardinage*, trou qu'on fait en long pour planter des aſperges. Ces *foſſes* ont trois pieds & demi de large & deux de profondeur..... Les vignerons ſont des *foſſes* d'un pied & demi de large & d'un de profondeur pour planter des marcottes de vignes ou pour ſumer quelques ſeps de vignes.

FOSSÉS qui ſervent à la defenſe d'une maiſon. Un noble ne peut pas faire de tels *foſſés* autour de ſa maiſon ſans lettres-patentes du roi, adreſſées à la chambre des comptes, qui ne les vérifie qu'information préalablement faite de commodité ou incommodité, & à la charge d'un droit de reconnoiſſance. Un vaſſal peut faire faire autour de ſon héritage des *foſſés* pour empêcher les animaux d'y aller & d'y faire du dégât, quoique de tout tems il n'y en ait point eu, ſans que le ſeigneur puiſſe s'y oppoſer, ſous prétexte que ces *foſſés* nuiſent à ſon droit de chaſſe à cauſe de leur profondeur.

Les *foſſés*, remparts & contreſcarpes de la ville de Paris appartiennent au roi. Les maiſons bâties dans les endroits où étoient les anciens *foſſés* de la ville de Paris ſont cenſées être dans la cenſive du roi, & les propriétaires de ces maiſons doivent le droit de confirmation à cauſe du joyeux avénement; car, ſelon l'ordonnance du 9 Août 1666, les particuliers ne peuvent faire autour de leurs héritages des *foſſés* qui empêchent les plaiſirs de la chaſſe du roi. Les contrevenans ſont condamnés à cent livres pariſis d'amende, & les *foſſés* ſont comblés à leurs dépens.

FOSSETTE: on prend des oiſeaux à la *foſſette*. Cette chaſſe eſt un amuſement de jeunes gens & de bergers qui vont dans les bois, & prennent des oiſeaux par le moyen des trous qu'ils ſont en terre. La ſaiſon de cette chaſſe eſt depuis le commencement de Novembre juſqu'au mois de mars.

FOTTES, toile de coton à carreaux apportée de Bengale, dont la piéce a une aune & demie de long ſur ſept ou huit de large.

FOUAGE, droit dû, en quelques endroits, au roi ou au ſeigneur ſur chaque feu, maiſon ou famille, qui ſe prend ſur chaque chef de famille tenant feu & lieu. On n'en peut demander que cinq années. Il ſe paye en argent ou en grain, ſuivant la diſpoſition des coutumes. En Normandie, ce droit eſt de douze deniers par feu, & ſe leve de trois en trois ans, en vertu d'un rôle fait par les marguilliers de chaque parroiſſe. Il eſt levé ſans frais par les collecteurs des tailles, qui ſont en exercice lors de l'échéance d'icelui.

FOUAILLE, *en terme de vénerie*, eſt le droit qu'on fait aux

chiens, d'un ſanglier, quand il eſt pris.

FOUDRE, vaiſſeau de bois extraordinairement grand, dont on ſe ſert en pluſieurs endroits d'Allemagne pour mettre & conſerver le vin.

FOUENE, FAINE & FAYNE, gland ou noiſette du hêtre. Voyez *Hêtre.*

FOUENE, inſtrument à pêcher, de fer, à cinq ou ſix petits harpons avec un manche de bois qui ſert dans les étangt ſalés & pour la pêche en eau douce; mais les pêcheurs en riviere l'appellent *ſalut.*

FOUET, grande courroie au bout de laquelle eſt une ficelle déliée & attachée à un manche dont les charretiers ſe ſervent pour faire aller leurs chevaux.

FOUETTER *un livre* en terme de relieur, c'eſt le ſerrer fortement entre deux ais avec la ficelle pour en former la nervure après que la peau qui lui ſert de couverture, a été collée ſur le dos & ſur les cartons. *Défouetter*, c'eſt en ôter les ficelles avec leſquelles il a été *fouetté.* Voyez *Relieure.*

FOUGE, *en terme de chaſſe*, c'eſt la paiſſon du ſanglier en racines; ainſi on dit que le ſanglier a *fougé*, c'eſt-à-dire, qu'il a arraché les racines des fougeres & autres plantes.

FOUGERE, herbe qui croit dans les bois & qu'on reduit en cendre pour fabriquer cette eſpéce de verre dont on fait les bouteilles & les verres qu'on nomme *fougere.* Les botaniſtes en diſtinguent de deux ſortes, la mâle & la femelle; elles ſont apéritives, bonnes contre les vers.

FOUIC, plante ou arbriſſeau qui croît en pluſieurs endroits, ſans être cultivé, dont la feuille ſert à teindre en noir: cette drogue eſt du nombre des colorantes, & les teinturiers du grand & du petit teint en font uſage; elle ne ſe conſerve que quand elle a été cueillie en parfaite maturité; mais pour l'employer ſur le champ, ou peu de tems après, il n'eſt pas néceſſaire qu'elle ſoit ſi mûre.

FOUILLE *des terres*, en terme de jardinage: elle contribue beaucoup à l'accroiſſement des plantes. Voyez *Fonds.*

FOUINE, ou MATHE VILLAGEOISE, animal ſauvage à quatre pieds, de la groſſeur d'un chat, mais plus allongé, dont le poil eſt de couleur fauve tirant ſur le noir, à l'exception de celui de la gorge qui eſt tout noir. Les *fouines* ſont très-communes en France, elles habitent pour l'ordinaire les greniers & les granges, ſont fort carnaſſieres, ſe repaiſſent de poules, poulets, pigeons & œufs. Leur fiente a une odeur fort agréable qui approche beaucoup de celle de la civette. Ces ſortes d'animaux ſe prennent avec des piéges, ou on les tue à coup de fuſil ſur les toits des maiſons & dans les endroits où l'on s'apperçoit qu'elles vont, leur peau qui eſt la ſeule choſe qu'on en tire pour le commerce, fait une partie de celui de la pelleterie. Paſſée & préparée, on en fait diverſes ſortes de fourrures, comme manchons, palatines, doublures d'habits, &c. Il y a dans la Natolie une eſpéce de *fouine* dont la fourrure eſt fort eſtimée à cauſe de la fineſſe de ſon poil noir.

FOULE, dan les manufactures des étoffes de laine, ſe dit de la préparation des draps, ratines, ſerges, &c. qu'on leur donne, par le moyen d'un moulin, afin de les rendre plus ſerrées, plus fortes & d'un meilleur ſervice. On *foule* auſſi les bas, les bonnets, tous les ouvrages de bonneterie, même les chapeaux; ceux-ci ſe foulent ſur une table que

l'on nomme *foule* ou *fouloire* avec un *roulet*, eſpéce de gros & long fuſeau. Cette *foule* des chapeaux ſe fait avec l'eau chaude & la lie de vinaigre, qui eſt la lie ſéche que les vinaigriers vendent en maſſe. Les chamoiſeurs nomment *foulée* un certain nombre de peaux de mouton ou de chévre auxquelles on a donné l'huile & qu'on a miſes par pelotes pour les faire plus commodement *fouler* dans la pile du moulin à foulon. Pour les ouvrages de bonneterie, ils ſe foulent ou avec les pieds ou avec les mains ſur des eſpéces de machines qu'on nomme des *rateliers* qui ſont faits de bois avec des dents de la même matiere ou de bois armé de groſſes dents de bœuf ou de cheval; les marchands bonnetiers ne peuvent faire *fouler* leurs marchandiſes autrement. Il eſt même défendu aux *fouleurs de draps* de les recevoir dans leurs moulins pour les *fouler*. Il ne faut que le ſavon verd, le ſavon blanc & la terre pour *fouler* & dégraiſſer les ouvrages de bonneterie. Les *cuirs ſe foulent* d'abord avec les pieds pour les amollir, après qu'ils ont reſté quelque tems dans un tonneau d'eau; la ſeconde fois, c'eſt *fouler* pour retenir; la troiſieme, c'eſt *fouler* pour appointer, & enfin on les *foule* après qu'ils ont été mis en ſuif, & c'eſt *fouler* pour creſpiter.

La *foulerie* pour les étoffes de laine n'eſt autre choſe que le *moulin à foulon* où l'on porte les draps, ratines, ſerges, &c. pour être dégraiſſées, foulées & dégorgées. Dans la *foulerie* des chapeliers, qui eſt leur attelier, il y a la chaudiere qui peut contenir juſqu'à quatre ou cinq ſeaux d'eau: autour ſont les *fouloires* plus ou moins, ſuivant le nombre des compagnons; ſous la chaudiere eſt le fourneau. Ces ateliers s'appellent plus ordinairement *batteries que fouleries*. Dans les *moulins à foulon* pour les draps & autres étoffes de laine, celui qui en a l'inſpection s'appelle le *foulonnier*, & les compagnons *foulons*. Il y a à Paris une communauté de maîtres foulons & pareurs de draps, dont les premiers ſtatuts ſont du 18 Mai 1443, ſous *Louis XII*. Elle eſt gouvernée par quatre jurés & gardes, dont deux ſont élus chaque annnée.

FOULÉES, *en terme de vénerie*, ſe dit de la forme du pied d'une bête ſur l'herbe, ou des feuilles par où elle a paſſé; & ſi c'eſt en terre nette, cela s'appelle *voie*, pour cerf, daim, chevreuil & liévre, pour le loup & le renard *piſte*, & pour bête noire *trace*.

FOULER, *en jardinage*, ſe dit des oignons, des béteraves, des carottes, panais & autres racines dont on rompt les montans ou les feuilles, vers le commencement d'Août, pour empêcher que la ſéve n'y monte pas davantage, & que reſtant en terre elle ſoit employée à groſſir la racine ou l'oignon.

FOULERIE; c'eſt, en certains pays, un moulin où l'on broie le chanvre avant que de le paſſer au ſeran.

FOULOIR, *en terme de vigneron*, eſt un grand bâton au bout duquel on laiſſe pluſieurs chicots, long d'un doigt & gros de même. Ce *fouloir* a deux pouces & demi de tour par le gros bout, & trois pieds de long. On s'en ſert pour fouler la vendange dans les vaiſſeaux.

FOUR, conſtruction de tuileaux, quelquefois de briques liées avec de la chaux, du plâtre ou de la terre, fait en forme de voûte ſurbaiſſée par en-haut, avec un aire ou âtre plat par en bas, & une ſeule ouverture par-devant. C'eſt dans la cavité de cette conſtruction qui n'a guères qu'un pied ou dix-huit pou-

ces de haut, & fur ſon âtre, qui eſt de terre franche battue, que les boulangers & les pâtiſſiers font cuire leur pain & leur pâtiſſerie après l'avoir échauffé avec un feu de gros bois fendu qu'ils allument en-dedans, & qu'ils pouſſent à un degré de chaleur convenable à la cuiſſon qu'ils veulent faire. Ils doivent ſe connoître à ce degré de chaleur par la couleur des briques & des tuiles, lorſque ceux de la chapelle deviennent blancs.

La *chapelle d'un four* eſt la petite voûte qui le couvre. Le tour intérieur s'appelle *la ceinture*, & l'ouverture la *bouche du four*. Cette bouche ſe ferme avec une porte de tole ou de fer battu, qu'on étoupe quand le pain eſt enfourné, avec de vieux linges ou de vieux filets de pêcheurs, mouillés pour mieux conſerver la chaleur. Plus le bois eſt ſec moins il en faut pour chauffer le *four*. Les plus grands *fours* des boulangers peuvent tenir juſqu'à ving ou vingt-quatre boiſſeaux de farine. Les *fours* bourgeois ne paſſent guères un ſeptier; il y en a même qui ne ſont que de deux ou trois boiſſeaux. Le deſſus des grands *fours* ſert en hiver à mettre le pétrin, le tour & la couche pour faire plus aiſément lever la pâte.

Un *four bannal* eſt un *four* public où tous les particuliers ſont obligés d'aller cuire en payant un certain droit ſeigneurial, & celui qui tient le *four bannal* ſe nomme *fournier*. Le lieu où le *four* s'appelle à la campagne *fournil*, & dans les grandes maiſons & communautés réligieuſes *boulangerie*.

Les *fours à verre*, appellés auſſi *fourneaux*, ſont ces eſpéces de vaiſſeaux ou cuves dans leſquelles les verriers mettent les matieres propres à être vitrifiées, & où ils les font fondre avec un feu perpétuel entretenu de bois ſec. Voyez *Verrerie*.

Les *fours* à plâtre, à chaux, à tuile, à brique, à poterie de terre, à faïance, à porcelaine, &c. ſont de grandes conſtructions bâties de moilon ou de brique où l'on fait cuire ces diverſes matieres. Voyez au mot *Fourneau* & aux articles *Plâtre*, *Chaux*, *Tuile*, *Brique*, *Poterie de terre*.

Les *fours à faire éclore des pouſſins*, très-communs en Egypte, particuliérement au Caire, étoient peu connus en Europe, avant feu M. de *Reaumur* qui en a fait conſtruire & donné un ouvrage ou des mémoires ſur la maniere d'avoir des poulets par le moyen de la chaleur temperée des *fours* & de celle du fumier. Ces *fours* ſont conſtruits comme ceux qu'on bâtit en France pour le pain. Ils ſont de brique cuite au ſoleil, & ont par en-haut une ouverture ronde environ de dix-huit à vingt pouces de diametre. Chaque fournil a ordinairement vingt-quatre *fours*, douze de chaque côté qui forment deux étages de ſix *fours* chacun, avec une allée au milieu fort étroite, qui les ſépare. Pour faire éclore les *pouſſins* on met les œufs dans les *fours* d'en-bas, & l'on entretient, pendant huit jours, un feu lent avec de la paille dans les *fours* d'en-haut, après quoi on bouche ceux où ſont les œufs; au bout de ſix jours, il faut les ouvrir pour ſéparer les œufs clairs d'avec ceux qui ſont pleins. On remet les bons dans les *fours* de l'étage d'en-haut, & l'on entretient, pendan deux jours, un petit feu de paillet dans ceux d'en-bas, & on attend que les *pouſſins* ſoient éclos, ce qui arrive le vingt-deuxieme jour, commençant à rompre leur coque le vingt-unieme. On ne ſe fert de ces *fours* que depuis le mois de Décembre juſqu'au mois d'Avril; les gran-

des chaleurs n'y étant pas propres. Le profit du *fournier* eſt qu'en recevant les œufs ou boiſſeau, il rend les *pouſſins* à la même meſure, ce qui eſt un gain conſiderable, les *pouſſins* contenant un plus gros volume.

FOURBISSEUR, artiſan qui fourbit, éclaircit, monte les épées & les démonte. Il y a à Paris une communauté de maîtres *fourbiſſeurs*, dont les anciens ſtatuts furent confirmés par *Henri II*, renouvellés & mis en meilleure forme ſous *Charles IX*. Ils ſont qualifiés *maître jurés-fourbiſſeurs & garniſſeurs d'épées & autres bâtons au fait d'armes de la ville de Paris.* Quatre jurés, dont deux ſont élus tous les ans, veillent à l'obſervation des réglemens, & doivent faire les viſites deux fois le mois. Il n'appartient qu'aux *maîtres fourbiſſeurs* de dorer, argenter, ciſeler les montures, garnitures d'épées & autres armes, de faire & d'y mettre des fourreaux. Il y a trois parties à une épée, la lame, la garde & le fourreau. C'eſt de Villers-Cotterets que vient le bois qui ſert à faire les fourreaux : on n'y emploie que du hêtre que l'on achette en feuilles de quatre pouces de large & de deux ou troix lignes d'épaiſſeur qu'on dreſſe avec les rapes, qu'on coupe enſuite pour les reduire en une largeur convenable à la lame qui doit y être enfermée.

Il y a des maîtres *fourbiſſeurs* qui ne s'appliquent qu'à la fabrique des fourreaux, d'autres qui ne font que des montures, d'autres qui montent les épées, c'eſt-à-dire qui y mettent la garde, la poignée, le bouton & le crochet; ils ne forgent point les lames qu'ils montent. Les fines & les plus eſtimées viennent d'Allemagne; les communes, de Franche-Comté : celles pour les troupes, de St. Etienne en Forez; elles ſe vendent toutes au cent, à la groſſe, à la douzaine & à la piéce. Les outils principaux dont les *fourbiſſeurs* ſe ſervent ſont différens marteaux, toutes ſortes de limes, des tenailles de fer & de bois, pluſieurs ciſeaux en fer, des ciſailles, des rapes, des bigornes, des étaux ſoit à main, ſoit à établi, des forets avec la palette & leur archet, des bruniſſoirs, des gratteaux, un tas, différens mandrins, mandrin de bout, mandrin de branche, mandrin de corps, mandrin de garde & mandrin de plaque, des pinces quarrées & pointues, une pointe, un chaſſe-poignée, une boule ou chaſſe-pommeau, des filieres à tirer l'or, l'argent & le cuivre, des gouges, des feuilles, des friſoirs, des perloirs, des roſettes, des ſoafques, des grattoirs, des pointes, des mattoirs, des filieres, des couteaux à réſendre, & tous les inſtrumens qui ſervent à damaſquiner, à ciſeler en relief les gardes, plaques & pommeaux d'épée, & enfin tous les burins & inſtrumens de bois néceſſaires à l'ouvrier pour ſoutenir le corps de la garde en montant l'épée.

FOURCHE, outil de fer, compoſé d'une douille de fer de deux ou trois fourchons, emmanché d'un bâton de trois à quatre pieds de longueur dont ſe ſervent les jardiniers à charger leur fumier, à dreſſer leurs couches, à herſer les planches qu'ils ont nouvellement enfemencées.... Les carriers donnent le nom de *fourches* aux ſoutiens ſur leſquels roulent, par les deux bouts, l'arbre de leur roue ou le treuil de leur moulinet..... Les gaziers appellent *fourches* ou *arbalêtres*, les ficelles qui, dans leur métier, tiennent les *liſettes*..... Les marchands étaliers appellent *fourche* une longue perche armée au bout d'un demi-cercle de fer

dont ils ſe ſervent pour mettre & ôter les étalages qu'ils ont coutume de pendre ſur le devant de leurs boutiques à des crochets attachés aux auvants.

FOURCHER, *en terme de jardinage*, ſe dit d'un arbre qui pouſſe à l'extrémité d'une branche taillée d'autres branches, l'une d'un côté, l'autre de l'autre, comme ſi c'étoit une maniere de *fourche*. Ces branches ſont néceſſaires pour garnir deux côtés oppoſés, ſoit en eſpalier, ſoit en buiſſon. On nomme *fourchon* l'endroit d'où ſortent ces deux branches.

FOURCHETTE, uſtenſile de table, d'or, d'argent, de cuivre argenté, d'étain, de léton, de fer, d'ivoire, de buis, &c. ſéparé par un des bouts en deux ou en trois fourchons..... Les chauderonniers appellent *la fourchette* d'un réchaud le morceau de fer qui entre d'un bout dans le manche de bois du réchaud qui, de l'autre, eſt ſéparé en deux & rivé au corps du réchaud..... Les pêcheurs ont une perche de bois de ſix ou ſept pieds de long, qui ſe partage en deux ou trois fourchons à l'un de ſes bouts, à laquelle ils donnent le nom de *fourchette*. Elle ſert de manche à cette ſorte de filet qui ſe nomme une *trouble*. Voyez *ce mot*..... Les *fourchettes* de carroſſe, *en terme de charronnage*, ſont deux piéces du train de devant qui ſont auprès des armons d'où elles ſe ſéparent & forment une eſpéce de fourche..... Les ſerruriers ont un outil pour tourner les brequins, tarrieres, canons, & pour tourner en rond & demi-rond le fer à chaud, qu'ils nomment *fourchette*..... Les charpentiers appellent auſſi *fourchette* une piéce de bois avec deux liens qui fait une partie de l'empatement ou baſe de quelques machines dont ils ſe ſervent. L'engin, machine à élever les fardeaux; les fonnettes, autre machine à battre les pilotis ont une *fourchette* qui, avec ce qu'on appelle *la ſole*, ſoutient toutes les piéces de l'un où de l'autre.

FOURCHETTE, chez les maréchaux eſt ce qui eſt dans la ſole du pied du cheval & en fait partie; c'eſt une eſpéce de corne tendre qui fait une eſpéce d'arête ſur le milieu de la ſole & qui ſe partage en deux branches vers les talons, en façon de fourche. Cette *fourchette* placée au milieu du pied eſt un endroit plus mou, plus élevé que le dedans du pied, laquelle aboutit au talon; c'eſt un défaut à un cheval d'avoir la *fourchette* trop petite, comme de l'avoir trop baſſe aux chevaux qui ont le talon bas. La *fourchette* eſt ſujette à certains maux appellés *bouillons de chair* ou *ceriſes* que des maréchaux ignorans prennent pour des *fics*. Ces *bouillons* ſoufflent au poil au côté de la *fourchette*, & paroiſſent gros comme de petites noix. Ils proviennent de la chaleur du pied & de l'écurie, ce mal n'eſt point dangereux. Il cauſe quelquefois de la douleur, juſqu'à faire boiter le cheval tout bas, & ſi l'on néglige à y apporter du reméde il en arrive quelquefois un plus grand mal & un plus grand déſordre. Il y a de ces *bouillons* faciles à guérir, d'autres où il faut deſſoler le cheval pour y réuſſir; mais cela arrive rarement. Pour rémédier à ces groſſeurs on les coupe avec un couteau de feu, on arrête le ſang avec le même feu, & on met ſur le mal un onguent propre à cela. Voyez l'*Ecole de cavalerie* & *le Nouveau parfait Maréchal*.

FOURCHON, eſt la dent d'une fourche; les *fourchons* doivent être proportionnés à la *fourche* dont ils ſont le corps, c'eſt-à-dire, forts &

bien fournis afin qu'ils ne ſe caſſent point dans les ouvrages où on a beſoin de la fourche.

FOUREAUX : les batteurs d'or nomment *foureaux* deux morceaux de parchemin où ſont renfermés les moules de velin ou de boyeau de bœuf qu'on appelle *bautruches*, dans leſquels ils battent l'or & l'argent, & le réduiſent en feuilles. Les *foureaux* ſervent à tenir en état les moules, & empêchent que les feuilles, dont ils ſont compoſés, ne ſe dérangent.

FOURE'E, eſpéce de ſoude que l'on fait en Eſpagne avec des herbes brûlées ; elle entre dans la fabrique des ſavons ; elle n'y eſt pas ſi bonne que les cendres du Levant.

FOURGON, ou RABLE, long crochet de fer, emmanché à une perche de bois dont les boulangers, pâtiſſiers, faiſeurs de pain d'épices, &c. ſe ſervent pour attiſer ou, comme ils diſent, pour *fourgonner* le bois dont ils chauffent le four. Ils s'en ſervent auſſi pour y arranger leur pain & pâtiſſerie, quand ils les y ont enfournés, ou pour les en tirer, quand ils ſont ſuffiſamment cuits.... Les mégiſſiers & chamoiſeurs appellent *fourgon* un bâton long d'environ trois pieds, au bout duquel ſont attachés pluſieurs petits morceaux de peau qui leur ſert à enduire & à barbouiller de chaux vive détrempée dans de l'eau les peaux de mouton, du côté de la chair, afin de les mettre en état d'être pelées ſur le chevalet.... Les chauderonniers appellent le *fourgon de la forge* un fer long d'environ deux pieds, un peu large & applati par le bout, dont ils ſe ſervent pour attiſer le charbon de leur forge. Ils en ont encore une autre pour retirer la braiſe : mais ils le nomment plus ordinairement *croiſſant* à cauſe de la figure courbée qu'il a par le bout.

FOURGON, eſt une eſpéce de charrette à quatre roues, qui ſert aux poulaillers-coquettiers pour apporter leur volaille & gibier à la vallée. Ces *fourgons* n'ont point ordinairement de fonds, mais ſont ſeulement enfoncés avec des cordages. Il y a à l'armée des *fourgons*, ſoit pour le bagage, ſoit pour les munitions. Il y en a qui ſont chargés d'un coffre couvert en dos d'âne. Les autres ont des ridelles garnies d'oſier. Tous ces *fourgons* ſont des ouvrages de charronnage.

FOURMI, petit inſecte qui ſe trouve en quantité dans le tronc des arbres ou à leurs pieds. Il n'y en a point qui ſoient plus préjudiciables aux pêchers. Ils en rongent tous les jeunes jets, ce qui les deſſéche & les fait mourir. Les *fourmis* endommagent auſſi les poiriers & gâtent les fruits, quand ils commencent à mûrir. Pour les empêcher de faire tant de mal aux arbres fruitiers, on prend de la ſciûre de bois qu'on met aux pieds des arbres ; quand elles veulent y remonter, elles ſentent que cela n'eſt point ferme ſous leurs pieds & ſe retirent ailleurs. Un des meilleurs ſecrets pour détruire cet inſecte ſi dangereux pour les arbres à fruits, c'eſt de frotter des feuilles de papier de miel & de les étendre aux environs de la fourmilliere. Elles couvrent bientôt ce papier qu'on leve habilement par les quatre coins & qu'on jette dans un baquet d'eau voiſin où elles périſſent. On remet d'autres papiers ; par ce moyen, ſi l'on ne détruit pas les *fourmis*, du moins on les éclaircit beaucoup.

FOURMI, mal qui vient au bec des oiſeaux de fauconnerie. Le rhume eſt ſouvent cauſe que l'oiſeau change ſon bec, & quelquefois cet inconvénient lui arrive de quelque coup, qu'il a reçu en volant, quelquefois auſſi de la négligence du

fauconnier. Pour y remédier on coupe, avec de bonnes pincettes, les crochets du bout du bec quand il y en a trop, principalement à l'entrée & à la ſortie de la mue, & en pleine lune, s'il eſt poſſible. Ceux qui aiment les oiſeaux ne ſont jamais pareſſeux à les accommoder, & par ce moyen leurs oiſeaux ſont exempts de ce mal.

FOURNAISE, chez les monnoyeurs, c'eſt l'endroit où ils travaillent, où eſt leur banc & leur enclume, tant pour battre carreaux que pour flattir & réchauffer les flaons & donner quelques autres façons à la monnoie.

FOURNALISTE, ouvrier qui fait des fourneaux de terre. Il y a à Paris une eſpéce de petite communauté de potiers de terre qui pourtant ne ſont pas de leur corps, à qui ſeuls il appartient de faire des fourneaux de ciment qui ſervent aux hôtels des monnoies, aux affinages & fontes de métaux, aux diſtillations & à tous les ouvrages d'orfévrerie, de fonderie & d'opération de chymie. Il n'appartient qu'à eux de faire, vendre toutes ſortes de creuſets, de quelque forme & grandeur que ce ſoit, ou à quelque uſage qu'ils ſoient deſtinés; il leur eſt auſſi permis de faire les ouvrages de terre ordinaire, ainſi que les autres potiers. Dans cette partie ils ſont ſujets à la viſite des jurés potiers. Pour du reſte ils dépendent de la cour des monnoies; ils font leurs chefs-d'œuvres, ſont reçus maîtres, & prêtent leur ſerment devant le procureur général de cette cour. Les maîtres ne peuvent vendre des fourneaux & des creuſets propres aux fontes des métaux ou diſtillations qu'à gens connus, ou avec permiſſion par écrit des officiers de la cour des monnoies. La matiere dont les fourneaux ſont fabriqués, eſt partie de ciment & partie de terre glaiſe, bien corroyés enſemble. Le ciment eſt de grès de pot à beurre bien pulvériſé & bien battu, & le ciment de tuin'y eſt pas propre. Un maillet ou maſſe de bois à long manche dont la tête eſt armée de cloux qui ſert à battre le ciment, un petit rabot auſſi de bois, ou une palette faite d'une douve à le corroyer & le mêler avec la terre glaiſe; voilà les principaux outils qui ſont ſimples pour la fabrique de ſes ouvrages. Ces mêmes ouvriers font auſſi des fourneaux plus longs que larges qui ſervent aux blanchiſſeuſes & repaſſeuſes à chauffer leurs fers. Dans les cuiſines où il n'y a point de fourneaux à pieds, c'eſt-à-dire, chez le peuple, ces petits fourneaux leur ſont d'une grande utilité pour les apprêts de leur nourriture frugale.

Ainſi, par ce que l'on vient de dire, il y a des *fourneaux* faits de la main de ces ouvriers pour pluſieurs uſages, & tous ſervent à contenir du feu fait avec du charbon ou avec du bois; mais il y en a d'autres qui ſont, à proprement parler, des *fours*; ce ſont de ceux-là dont il nous reſte à parler.

FOURNEAU pour contenir les minerals ou matieres d'où ſe tirent les métaux, eſt proprement un four où on les fond par un grand feu de charbon ou de bois, & la *fonderie* eſt le lieu où l'on fond ces métaux pour couler des canons, des plaques de cheminées, des enclumes & quelques groſſes batteries de cuiſine, & la forge, le lieu où les fourgerons réduiſent en diverſes formes & échantillons de fer, les gueuſes qui ſont ſorties des *fourneaux*.

Fourneau de chapelier. Les chapeliers ont trois ſortes de *fourneaux*, un petit ſous les plaques où ils bâtiſſent & dreſſent leurs chapeaux,

peaux, un plus grand dans la foulerie, sous la petite chaudiere qui contient l'eau & la lie avec quoi l'on foule, & un très-grand sous la grande chaudiere où ils mettent les chapeaux à la teinture.

Fourneau de charbonnier, c'est un trou qu'on creuse en terre où les charbonniers mettent le bois qu'ils veulent réduire en charbon.

Fourneau de fondeur de bronze. Les fondeurs se servent de deux sortes de *fourneaux*, l'un qui est au-dessous des moules qui sert à les cuire & en faire écouler toute la cire du modele, l'autre est au-dessus, & c'est dans celui-là que se fond le métal, d'où il coule dans l'échenau où aboutissent les jets par lesquels il doit être porté dans toutes les parties de l'ouvrage. Le *fourneau* de dessous a une grille à son ouverture d'en haut, sur laquelle se dresse le moule, & une autre ouverture à côté pour y mettre le bois & l'allumer. Le *fourneau* de dessus est en forme de four avec trois ouvertures, l'une pour mettre le bois, l'autre pour servir d'évent, & la troisieme par où doit couler le métal.

Fourneau de caracteres d'imprimerie. Il est très-petit, haut en tout de dix-huit à vingt pouces, & de dix à douze de diamêtre posé sur une pierre ou un escabeau de bois pour l'élever à une hauteur convenable aux ouvriers qui travaillent debout. Il est fait par les *fournalistes*, de la même terre dont ils font les creusets. Il a deux parties, l'une le cendrier qui est au bas, au dessous d'une grille de fer, l'autre le *four* qui est la cavité où l'on met le bois pour y entretenir le feu. Un tuyau de terre ou de tole sert au passage de la fumée que l'on conduit, suivant la disposition des lieux. La cuilliere, nommée aussi *bassin* de fonte où le métal est en fusion, est lutée exactement à l'ouverture du dessus.

Fourneau de plombiers. Les maîtres plombiers ont trois sortes de *fourneaux*, l'un qu'ils appellent *la fosse*, l'autre qu'ils appellent *la poële*, & le troisieme le *fourneau* à étamer. La *fosse* est le *fourneau* où se fond le plomb & qui sert à couler les grandes & petites tables de plomb; c'est une espèce de chaudiere ou de trou en forme de chaudiere faite de grès ou de terre grasse, maçonnée de plâtre tout autour, au fond de laquelle est une poële ou marmite de fer. La poële sert à fondre le plomb pour jetter en moule & faire des tuyaux sans soudure. Cette poële est de fonte avec un trépied de fer qui la soutient. Le *fourneau* à étamer est un chassis quarré de grosses piéces de bois ou quelquefois un massif de maçonnerie sur lequel est un foyer de briques pour y allumer un feu de braise ou de charbon. C'est sur le foyer de ce *fourneau* que les plombiers étament leurs ouvrages, en y appliquant des feuilles d'étain avec la poix-résine, à mesure que le plomb, que deux ouvriers tiennent élevé au-dessus, a pris une chaleur convenable.

Fourneau de fondeur de sable. Il est à-peu-près fait comme la forme des serruriers, à l'exception que le feu ne se fait pas sur le massif, mais dans une cavité qui est au milieu où aboutit le tuyau du soufflet.

Fourneau à soufflet; c'est un des deux *fourneaux* dont on se sert dans les hôtels des monnoies pour fondre les métaux. Il est composé par en-bas d'un foyer, dont la surface est platte & où l'air peut entrer par une ventouse qui y est menagée, & le *fourneau à vent* est le second *fourneau* destiné à la fonte des métaux pour les monnoies, qui a par en-bas un foyer creux en

maniere de coupelle, avec ſa ventouſe au devant. L'or ſe fond dans les *fourneaux* à ſoufflet, & l'argent, le billon & le cuivre dans le *fourneau à vent*.

Fourneau de verrier, ou *four à verre*; c'eſt le lieu où ſe cuit & ſe façonne le verre. Voyez *Verre*... Le *fourneau* des peintres ſur verre, eſt de brique, preſque de forme quarrée & d'environ deux pieds ſix pouces de tout ſens. Un grille de fer le coupe horizontalement par le milieu; ſur cette grille ſe poſe la poële où ſe recuit le verre, elle eſt de terre, de ſept à huit pouces de profondeur. Ce *fourneau* a deux ouvertures, l'une au-deſſous de la grille pour entretenir le feu, l'autre au deſſus de la poële pour avoir l'œil à la cuite des couleurs. Voyez *Verre*.

FOURNÉE; c'eſt ce qui peut tenir de pain dans un four, & la quantité de pâtiſſerie qu'un pâtiſſier peut enfourner à la fois. On dit auſſi une *fournée* de plâtre, une *fournée* de tuiles, de chaux, &c. On appelle *fournier* celui qui fait cuire quelque matiere que ce ſoit dans un *four* ou un *fourneau*. Ainſi *chaux fournier* eſt celui qui fait cuire la chaux.

FOURNI, ou FOURNIE: on dit que la boutique, que le magaſin d'un marchand ſont bien *fournis*, lorſqu'il eſt aſſorti des marchandiſes les plus belles & en quantité, ſuivant le négoce qu'il fait.

FOURNIL, terme uſité chez les payſans, pour déſigner l'endroit où eſt le four; c'eſt la boulangerie chez les bourgeois. Un *fournil* ou une *boulangerie* dans une maiſon de campagne, doit être garni de tous les meubles qui lui ſont convenables, & être, à cauſe du danger du feu, un bâtiment ſéparé des granges, des étables & de la maiſon même du fermier.

FOURNIR, *en terme de commerce*; c'eſt un marchand, un négociant qui *fournit*, ſoit en gros, ſoit en détail, ce qu'on lui demande de marchandiſes, & un banquier qui *fournit* des lettres de change pour les places qu'on lui demande.... *Fourniſſement* eſt le fond que chaque aſſocié met dans la fourniture de commerce, & *fourniture* eſt ce qu'un entrepreneur s'engage de *fournir*. On dit, *fourniture* de bleds, de fourages, d'habits, d'armes pour un régiment, &c. La *fourniture* d'argent, en commerce de banque, eſt de faire tenir beaucoup d'argent dans un lieu, par le moyen de ſes correſpondans. *Fourniture* s'entend encore, parmi les artiſans, de certaines menues choſes qui ſervent à perfectionner leurs ouvrages. Les tailleurs font la *fourniture* d'un habit, qui ſont les boutons, la ſoie, le bougran, les pâniers, &c.... Les ardoiſes ſe vendent à la *fourniture* qui contient vingt-un milliers d'ardoiſes fournies de quatre au cent, & ainſi de tout ce qui ſe vend au compte, comme la tuile, la brique, le foin, la paille en bottes, &c. Les marchands de vin appellent *fourniture de vin* vingt-un muids de vin; & les marchands de bled en Anjou, *fourniture de bled*, vingt-un ſeptiers de grain.

FOURNITURE, *en terme de jardinage*, ſe dit des menues herbes qui accompagnent celles qui font le principal corps de la ſalade. Ces *fournitures* ſont le cerfeuil, les ciboulettes, l'eſtragon, la percepierre, le baume quand il eſt nouveau, la corne de cerf, la pimprenelle, les capucines, &c.

FOURRAGE, s'entend de la paille ou herbe ſéche qui ſert à nourrir les beſtiaux & les chevaux en hiver. Les fermiers ou métayers ſont obligés de conſommer leurs *fourrages* dans leurs fermes ou métairies, afin d'avoir de l'engrais. On

comprend, ſous le nom de *fourrage*, les pailles de toutes ſortes de bleds mêlées enſemble. Les coſſes de pois ou de veſces ſont bonnes pour les bêtes à laine, la luſerne & le ſainfoin pour les chevaux; les coſſats de lentille, mêlés avec d'autres pailles, ſont un très-bon *fourrage*. Les pays chauds & les terres ſablonneuſes fourniſſent de groſſes raves qui ſervent de *fourrage* l'hiver. Les pays froids & les terres graſſes donnent de gros navets & de gros panais qui, avec la paille, ſont d'un grands ſecours dans l'hiver, quand on ſçait, ou qu'on peut en faire proviſion.... *Fourrage* ſe dit encore de differens légumes, moiſſonnés un peu verds, & avant qu'ils aient pouſſé des gouſſes, c'eſt ce qu'on appelle la *dragée aux chevaux*, parce que cette nourriture leur excite l'appétit.... *Fourrages*, c'eſt conſommmer les pailles & ſeures des métairies; & on dit: Il faut à ce laboureur tant de vaches, de moutons, &c. pour *fourrager* les pailles des bleds qu'il a recueillis.

FOURREAU, ſorte de gaîne, d'étui ou d'enveloppe. Les marchands gaîniers ont dans leurs ſtatuts la qualité de fourreliers. Les marchands pelletiers ſont appellés marchands *fourreurs*; ce ſont eux qui garniſſent, doublent des robes, des habits, &c. ſoit pour la commodité, ſoit pour l'ornement, ſoit pour la diſtinction des rangs & des dignités. Voyez *Pelletier*.

FOUTEAU, arbre de haute futaie. Voyez *Hêtre*.

FRACTION: on appelle *fraction* deux chiffres l'un ſur l'autre, ſéparés par une ligne. Ces deux chiffres ſignifient une ou pluſieurs parties de l'unité; ainſi $\frac{1}{4}$ ſignifie un quart. Il y a deux ſortes de *fractions*, les unes que l'on nomme *fractions vulgaires*, ou *communes*, & les autres qu'on appelle *fractions arithmétiques*. Les *fractions vulgaires* ou *communes* ſont celles qui expriment une ou pluſieurs parties d'un entier connu & en uſage, tel que peut être la livre tournois, le ſol, le denier, l'écu, &c. Les *fractions arithmétiques* ſont celles qui reſtent après l'opération d'une diviſion, ou qui ſont propoſées par quelques autres opérations arithmétiques.

FRAGMENT, petit morceau d'une choſe rompue. En épicerie les *fragmens précieux* ſont les morceaux qui ſe ſéparent quand on taille les hyacinthes, les émeraudes, les ſaphirs, les grenats & la coraline. Ce ſont ces *fragmens* que les épiciers-droguiſtes-apothicaires font entrer dans divers remédes & compoſitions après les avoir réduits en poudre impalpable par le moyen de la trituration.

FRAIS, dans le commerce s'entend de ce que l'on paye au ſujet des achats, ventes ou envois des marchandiſes comme ſont les *frais* d'emballage & autres. Il y a des *frais* auxquels ſont tenus les commiſſionnaires & d'autres dont ils ſe font payer, & qu'ils emploient au bas de leurs factures ou de leurs comptes.

FRAISE, *en terme de botaniſte*, eſt un cordon de feuilles fort courtes, qui ſe trouve entre la péluche & les grandes feuilles des fleurs des anémones doubles. On eſtime une anèmone double.

FRAISE, fruit du *fraiſier*, ſémi-ſphérique, pulpeux, d'un goût agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites ſemences garnies d'un tuyau droit. Les *fraiſes* rafraîchiſſent & humectent; celles de bois ſont meilleures que celles des jardins; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles ſoient dans une bonne expoſition; celles

qui ſont cultivées ſont plus belles & mieux nourries. On diſtingue les *fraiſes* par leur couleur. Les unes ſont rouges, les autres blanches : on doit les choiſir groſſes, pleines de ſuc, mûres, d'une odeur agréable & d'un goût doux & vineux ; elles contiennent beaucoup de flegme & de ſel eſſentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée, & conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & ſanguin. On prétend, dit *Lémery*, que les *fraiſes* ſon cordiales & qu'elles réſiſtent au venin, apparemment parce quelles ſont compoſées de quelques principes aſſez volatils, exaltés, capables de fortifier le cœur & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juſte fluidité. On fait avec les *fraiſes*, l'eau & le ſucre, une boiſſon fort agréable appellée *eau de fraiſes* : on s'en ſert beaucoup, pendant les grandes chaleurs de l'été ; elle rafraîchit, humecte & déſaltere. Pour faire des compôtes de *fraiſes*, on choiſit les plus belles & aſſez mûres. On fait cuire du ſucre à perlé, on y gliſſe le fruit auquel on fait prendre un bouillon couvert, ce qui ſuffit & on les ſert. Pour faire de l'eau de *fraiſes* à garder, on choiſit les plus mûres, on les paſſe dans un linge pour tirer le jus qu'on met dant une bouteille de verre bien découverte. On l'expoſe au ſoleil ou devant le feu, ou dans une étuve juſqu'à ce que ce jus ſoit devenu clair : on le verſe enſuite doucement dans un autre vaiſſeau, crainte de remuer la lie : on en prend un demi-ſetier qu'on met dans un pot ou dans une terrine, avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre : on la bat bien enſuite, en la verſant d'un vaiſſeau en un autre : on la paſſe dans un linge blanc, on la rafraîchit & on en boit. Le *fraiſier* qui porte fruit, croît dans les bois & dans les jardins. Le *fraiſier commun* a ſes feuilles veinées, velues, dentelées tout autour, vertes par-deſſus, blanches par-deſſus, la même queue en ſoutient trois ; ſes tiges ſont hautes de demi-pied, branchues, & portent des fleurs compoſées de pluſieurs petales blanches, ſoutenues par un calice d'une ſeule piéce découpée en dix quartiers. Le fruit naît du piſtil qui occupe le centre de la fleur ; il eſt compoſé de pluſieurs ſemences menues entaſſées les unes ſur les autres, & enveloppées d'une ſubſtance pleine de ſuc, de bonne odeur & de bon goût ; ſes racines ſont vivaces, ligneuſes, garnies de quelques fibres rougeâtres, aſtringentes au goût. La feuille de *fraiſier* rafraîchit & deſſéche, elle eſt diurétique. Cet arbriſſeau, tant celui qui produit les *fraiſes blanches* que les *fraiſes rouges*, ſe multiplie de plant enraciné. Le *fraiſier* qu'on tire des bois vaut mieux pour tranſplanter, que celui des jardins. Le fruit qu'il produit eſt plus odorant. On met les *fraiſiers* en planche ou en bordure, un terre bien préparée. Pour avoir des premieres *fraiſes*, on les plante ſur les ados contre un mur expoſé au midi : on les eſpace de neuf à dix pouces en terre ſéche & ſablonneuſe. Les planches ou les bordures doivent être un peu plus enfoncées que les allées ou les ſentiers, pour y retenir l'eau de pluie ou les arroſemens. Le bon tems de les planter eſt au mois de Mai, ou au commencement de Juin, avant les chaleurs : on en fait des pépinieres en Mai, expoſées au nord pour éviter la grande chaleur de l'été : on les plante à trois ou quatre pouces l'un de l'autre. Quand ces pieds ſont fortifiés on les replante dans le mois de Septembre, pour en faire des planches ou des quarrés. On ar-

roſe les *fraiſiers* pendant la ſéchereſſe ; on laiſſe trois ou quatre montans des plus forts à chaque pied, & ſur chaque montant trois ou quatre *fraiſes* ſeulement, les premieres venues & les plus près du pied. On pince toutes les autres fleurs de la queue des branches ; il n'y a que les premieres qui faſſent de belles *fraiſes*, quand on eſt curieux de bien pincer. Les *fraiſiers* ne ſont bien que l'année ſuivante qu'ils ont été plantés, ſi c'eſt au mois de Mai, mais médiocrément, ſi c'eſt au mois de Septembre. On renouvelle les *fraiſiers* tous les trois à quatre ans ; & tous les ans, vers la fin de Juillet, on leur coupe la vieille fane. Quand ils ſont leurs traînaſſes, il faut les châtrer & ne leur laiſſer que celles qu'on deſtine pour avoir du plant. Tous les ans, on doit faire de nouvelles plauches de *fraiſiers*, & les fumer de petit fumier pour les améliorer. Les ennemis de ce plant ſont les *tons*, gros vers blancs, qui, en Mai & Juin, mangent le cou de la racine entre deux terres. Il faut, dans ce tems-là, parcourir chaque jour tous les *fraiſiers*, fouiller aux pieds de ceux qui commencent à faner ; & on y trouve ce gros ver qui, après avoir fait ce premier mal, paſſe à un autre *fraiſier*, & le fait pareillement mourir, ſi on ne le détruit pas.

FRAISE, *en cuiſine* ; c'eſt la peau ou membrane des animaux qui ſoutient & enveloppe leurs boyaux. La *fraiſe* d'agneau ſe ſert cuite au pot, avec ſel, poivre, fines herbes en paquet pour petite entrée. La *fraiſe* de veau ſe mange de même. Cette partie infiniment graiſſeuſe eſt d'une ſubſtance difficile à digérer, propre à produire des ſucs groſſiers & épais, & à cauſer des nauſées ; auſſi la mange-t-on avec force aſſaiſonnement, ſoit cuite au pot, dans un blanc de farine, ſoit frite.

FRAISE, outil de ſerrurier dont les ouvriers en fer ſe ſervent pour percer & trouer le fer..... Le *fraiſoir* eſt une eſpece de vilebrequin dont la méche eſt terminée par un petit cône en rainure ; il ſert à faire des trous dans les matieres peu épaiſſes & faciles à éclater, comme ſont tous les ouvrages de placage & de marqueterie. Le *fraiſoir* ſert à ouvrir les entrées des ſerrures des bureaux, armoires, commodes & autres ouvrages de piéces de rapport.

FRAISER, *en terme de cuiſine*, c'eſt ôter une peau blanche qui couvre les *féves*. Quelques-uns diſent : *Dérober les féves*, c'eſt leur ôter leur robe. Les *féves fraiſées* ont un tout autre goût.

FRAMBOISE : il y a deux ſortes de *framboiſes*, les blanches & les rouges ; il faut les choiſir groſſes, mûres, pleines d'un ſuc doux & vineux. Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables, provenant de ſon ſel eſſentiel, uni avec quelques parties huileuſes un peu exaltées qui, venant à picoter légérement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une ſenſation agréable. Les *framboiſes* ſont humectantes, rafraîchiſſantes, cordiales, fortifient l'eſtomac, donnent bonne bouche & purifient le ſang ; elles contiennent à-peu-près les mêmes principes que les *fraiſes*, & produiſent à-peu-près les mêmes effets ; cependant les *framboiſes* ſont plus humides, plus flegmatiques, moins reſſerrées en leurs parties, ce qui fait qu'elles ſe corrompent aiſement dans l'eſtomac quand elles y demeurent trop long-tems. Selon *Lemery*, elles conviennent, dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées. Les anciens faiſoient du vin de ce fruit, nous en fai-

ſons du ratafia, de la conſerve, de la compôte, des confitures liquides, de la gelée, de la pâte, du ſyrop, & enfin de l'eau de *framboiſes* comme on ſait de l'eau de *fraiſe*..... Pour faire une compôte de *framboiſes*, il faut les choiſir bien fraîches, qu'elles ne ſentent point la *cantharide*. On fait cuire du ſucre à perle, on y gliſſe le fruit, & on fait prendre un bouillon couvert, ce qui ſuffit pour les cuire.... Les *confitures liquides* ſe ſont en mettant des *framboiſes* bien mûres dans une terrine plate par le fond, on fait cuire du ſucre à ſouffié, on la verſe deſſus. Etant refroidies, on les verſe doucement dans une poële; quand elles ont bouilli, on les écume juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé : on les dreſſe enſuite dans des pots qu'on ne couvre que quand elles ſont froides..... La *gelée de framboiſes* ſe fait de même que la gelée de groſeilles. Voyez *Groſeille*... Pour faire de la pâte de *framboiſes*, on en ôte les queues, on paſſe ce fruit dans un tamis de crin le plus délié qu'on peut trouver, & on en fait la pâte comme celles des ceriſes. Voyez *Ceriſes*.... Le ſyrop de *framboiſes* ſe fait comme celui des mûres & des ceriſes. La conſerve de *framboiſes* ſe fait avec de belles ceriſes dont on ôte les noyaux qu'on fait bouillir dans un peu d'eau; étant égouttées, écraſées & deſſéchées, on y joint quelques poignées de *framboiſes* avec leurs grains, ou l'on paſſe les *framboiſes*, ou on en mêle le ſuc avec celui des ceriſes. On met dans ce mélange du ſucre cuit a caſé: on rémue le tout juſqu'à ce que le ſucre commence à ſe prendre par-deſſus & former une petite glace : on dreſſe alors la conſerve dans des moules; quand elle eſt refroidie, on la tire pour s'en ſervir au beſoin, après l'avoir decoupée avec la pointe d'un couteau; l'eau de *framboiſe* ſe fait comme celle de *fraiſe*.... Les confiſeurs diſent *framboiſer*, ce qui ſignifie mettre des *framboiſes* dans des liqueurs ou autre choſe, pour leur en donner le goût.

Quant au *framboiſier* qui porte ce fruit, c'eſt une eſpéce de ronce qui croît à la hauteur de cinq à ſix pieds; ſes tiges ſont garnies de petites épines; ſes feuilles reſſemblent à celles de la ronce commune, mais elles ſont plus tendres, plus vertes & blanches en deſſous; ſes fleurs ſont blanches & ſon fruit eſt agréable pour l'odeur & pour le goût. Le *framboiſier* n'a point d'épines dans les rejettons qui n'ont pas encore un an. Sa racine eſt longue & s'étend beaucoup ſur les côtés; elle pouſſe tous les ans des jets qui portent la ſeconde année des fleurs & des fruits. Le *framboiſier* vient dans des lieux ſombres & humides; il ſe trouve dans les bois, & on le cultive dans les jardins; il vient de plan enraciné, en ſéparant une ſouche en pluſieurs brins; ils ſe plantent en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de deux pieds, profonds d'un fer de bêche & larges d'un pied. On met ces brins dans des rigoles, à quatre doigts les uns des autres, recouvertsd'une terre meuble, & les racinesbien garnies, de peurqu'elles ne s'éventent: on labourre ces plants trois ou quatre fois l'an. Quand on taille les *framboiſiers*, on ne doit pas oublier d'ôter le bois mort, & d'ôter les jets qui pouſſent dans les ſentiers : on les plante en Mars dans les bordures ou dans les planches, en éloignant le plant à deux pieds l'un de l'autre. Comme il en ſort l'été des bordures bien enracinées, on s'en ſert pour faire des plants nouveaux, & on renouvelle ainſi les vieux qui meurent dès que leurs fruits ſon cueillis. On racourcit au

mois de Mars, à la hauteur de trois ou quatre pieds, les nouveaux rejettons qu'on conſerve autour des vieux pieds, & on arrache tous les petits & les vieux qui ſont morts. Les *punaiſes* en veulent aux *framboiſiers*; elles s'attachent au bois dès que la ſéve commence à monter. Pour empêcher ce déſordre, on doit, en taillant les *framboiſiers* au printems, prendre de la chaux délayée avec de l'eau & en frotter le bois, avant qu'il pouſſe; c'eſt un reméde efficace.

FRANC, *en terme de jardinage*, eſt un arbre qui n'eſt point ſauvageon. Enter ſur *franc*, enter *franc ſur franc*, c'eſt, ſelon *Liger*, enter une greffe priſe d'un arbre qui a été greffé ſur un autre arbre qui l'a été auſſi. Selon *la Quintine*, *franc ſur franc*, c'eſt un arbre greffé ſur un ſauvageon de ſon eſpéce, ou même ſur un autre arbre qui avoit été greffé d'une autre eſpéce. Par exemple, un poirier ſur un poirier ſauvage, un pommier ſur un ſauvageon de pommier. On garnit les pépinieres de pommiers & de poiriers *francs*, lorſqu'ils ſont jeunes, pour les greffer dans la ſuite en *écuſſon* ou en *fente*, ſelon la groſſeur qu'ils ont. Les poiriers greffés ſur *franc*, ſont plus propres dans les terres légeres que les poiriers greffés ſur coignaſſier.

En terme de jardinage & de labourage, *les terres franches* ſont celles qui ſont un peu plus onctueuſes & adhérentes, que ne ſont celles qu'on nomme *fortes*, & moins que celles qu'on appelle *argilleuſes*, qui le ſont extrêmement.

FRANC: c'eſt ce qui eſt exempt de charges, impoſitions publiques ou particulieres.... *Franc ſalé*, privilége que les rois de France accordent, à quelques officiers ou communautés, de prendre du ſel aux greniers, ſans en rien payer.... *Franc* eſt une monnoie de compte dont on ſe ſert en France & qui eſt de la même valeur que la livre, c'eſt-à-dire, les vingt ſols tournois ou le tiers de l'écu: Ainſi on dit également cent livres & cent *francs*. *En termede commerce*, on dit qu'une lettre de change a *couru franc*, ce qui ſignifie que les agens de banque n'ont point voulu recevoir leurs droits pour la traiter.

Franc, ajoûté à un autte nom, a encore différentes ſignifications. *Foire franche* eſt une foire pendant la durée de laquelle les marchands ne payent aucun droit, ſoit de l'achat, ſoit de la vente des marchandiſes. Voyez *Foire*..... *Langue franche*, on prononce *Langue franque*, eſt un jargon compoſé de françois, d'italien, d'eſpagnol, & de quelques autres langues dont on ſe ſert ſur la Méditerranée, & qui eſt la langue la plus commune dans les Echelles du Levant & ſur les côtes de Barbarie, & le plus en uſage entre les marchands d'Europe & les Levantins, pour le fait du commerce; elle eſt néceſſaire aux courtiers commiſſionnaires & marchands qui veulent s'établir dans ce pays & y faire quelque négoce.

FRANC-ALEU, héritage exempt de tous droits ſeigneuriaux & qui ne reconnoît aucun ſeigneur, enſorte que l'acquéreur d'icelui n'eſt point tenu de faire la foi & hommage à aucun ſeigneur, ni payer aucuns droits ni rentes annuelles pour marque de directe ſeigneurie, ni d'autres droits en conſéquence de ſon acquiſition. On connoît deux eſpéces de *franc-aleu*, ſçavoir le *franc-aleu noble* & le *franc-aleu roturier*. Le premier a droit de juſtice, & a des mouvances féodales ou cenſuelles; le ſecond eſt celui qui n'a ni juſtice ni cenſive ni aucune mouvance.

FRANC ET QUITTE; c'eſt ainſi

qu'on nomme une clauſe par laquelle ceux qui hypothequent des heritages ou d'autres immeubles les declarent libres de toutes dettes hypothécaires. Quand ces déclarations ne ſont pas ſinceres, ceux qui les ont faites encourent les peines qui ſe prononcent contre les ſtellionnataires.

FRANC-FIEF, heritage noble, féodal, ou allodial, ainſi nommé, parce qu'en France, ſelon les loix du royaume, les fiefs & les héritages nobles ne peuvent être poſſédés que par gens *francs*, c'eſt-à-dire nobles, libres & exempts de toutes impoſitions dont les roturiers ſont chargés; cependant les roturiers peuvent poſſéder des héritages nobles, en payant au roi certaine finance ou ſomme d'argent; ce droit eſt très-ancien: Philippe III. & Philippe le Bel l'ont perçu.

FRANC-REAL: nom de deux eſpéces de poires, l'une d'hiver & l'autre d'été. La premiere ſe mange cuite & crue; la ſeconde, nommée auſſi *groſſe mouille bouche*, eſt fondante & d'aſſez bon goût.

FRANCATU: nom d'une eſpéce de pommier & de ſon fruit qui ſe conſerve long-tems; c'eſt ſon principal mérite, dit *la Quintinie*.

FRANCHISE, eſt une exemption de quelque droit ou quelque obligation... *Franchiſe*, en terme de foire, eſt quelquefois l'exemption de tous les droits d'entrée & de ſortie, & quelquefois ſeulement d'une partie. *Franchiſe* eſt auſſi un lieu privilégié (il y en a pluſieurs dans Paris) où les ſimples apprentifs & compagnons des arts & métiers peuvent, en toute liberté, travailler de leur art & métier, ſans crainte de ſaiſie & de confiſcation de leurs ouvrages; tels ſont l'abbaye de Saint-Germain, Saint-Jean de Latran, le Temple, Saint-Martin des Champs.

FRANCIN. Les Flamans donnent ce nom à une eſpéce de parchemin très-blanc & très-fin, c'eſt le velin. Voyez *Parchemin*.

FRANÇOIS, (Saint) poire d'automne, bonne dans les compôtes.

FRANGE, ornement qui s'applique à l'extrémité des paremens d'égliſe, des meubles & des vêtemens. La *frange* eſt compoſée de trois parties, de la chaînette, de la tête & du corps de la *frange*. On en fait d'or, d'argent, de ſoie, de chanvre, de laine, de lin & de toutes les matieres qui peuvent ſe filer. Il n'y a, à Paris que les *tiſſutiers-rubaniers* qui fabriquent des *franges*, ce qui fait qu'on les nomme *frangiers*, quoiqu'ils n'aient pas cette qualité dans leurs ſtatuts.

FRANGEE, chez les fleuriſtes, c'eſt une tulipe chamois blanchiſſant, & rouge brun.

FRANGOTTE, ou FARGOT: on nomme ainſi, en Flandre, une petite balle de marchandiſe.

FRANGULA, ou *Aune noir*, arbriſſeau qui pouſſe pluſieurs rejettons, hauts de ſix ou huit pieds, de la groſſeur du pouce, diviſés en petits rameaux, couverts d'une écorce déliée, brune, tachetée de verd ſous laquelle s'en trouve une autre qui eſt jaunâtre. L'écorce moyenne purge, on s'en ſert dans l'hydropiſie, &c. On la fait ſécher à l'ombre; quand elle eſt verte, elle eſt émétique. On dit que cette écorce ſéche, pilée avec du vinaigre, guérit de la gale & autres maladies de la peau.

FRAPPE, *en terme de monnoie*, ſe dit de l'empreinte qui s'y imprime.

FRAPPE, *en terme de fondeur de caracteres d'imprimerie*, ſe prend pour un corps complet de caracteres. La déclaration du roi, du 23. Octobre 1713. en interpretation du

mois d'Août 1686, ordonne que tous les fondeurs ſeront tenus de fondre chaque *frappe* de caracteres ſur les mêmes hauteurs, épaiſſeurs & lignes qui leur ſeront données par les ſyndic & adjoints de la librairie, & enjoint à ceux-ci d'en garder un modèle de chacune pour y avoir recours, en cas de beſoin. Les poinçons d'acier, gravés en relief, avec leſquels on *frappe* en creux les matrices de cuivre, qui ſervent à la fonte des lettres, ſont auſſi nommés *frappe*.

FRAPPER, *en terme de manufactures d'étoffes*, c'eſt battre, ſerrer ſur le métier la trême d'un drap, d'une étoffe ou d'une toile. La maniere de *frapper* eſt de ramener à pluſieurs repriſes la *chaſſe*, qui eſt mobile, juſqu'à la trême, à chaque fois que la navette a été jettée de droit à gauche, & qu'elle eſt revenue de gauche à droite; ainſi l'on dit de ce drap, de ce damas, &c. Il eſt bien *frappé*, ou il a été mal *frappé*, pour faire entendre qu'il eſt ou bien ſerré ou trop lâche.

FRAPPER *à route*, en terme de vénerie, c'eſt faire retourner les chiens pour les faire relancer ſur le cerf.

FRASE, ou FRAISE, outil de fer dont les ſerruriers, horlogers, &c. ſe ſervent pour contre-percer les piéces de leurs ouvrages. Il y a deux ſortes de *fraſes*, de rondes & de quarrées. La ronde eſt une eſpéce de petit cône d'acier cannelé, avec une aſſez longue queue; la quarrée a auſſi une pareille queue, mais ſa forme eſt pyramidale à quatre faces, dont les angles ſont très-coupans & la pointe bien acérée; l'un & l'autre ſe montent dans des boëtes comme les forets dont ils ſont une eſpéce. Il y a des chevalets qui ſervent à *fraſer*.

FRAUDER, c'eſt tromper quelqu'un, lui faire tort: *Frauder* les droits du roi, c'eſt faire entrer ou ſortir du royaume ou des provinces réputées étrangeres des marchandiſes ſujettes à payer les droits impoſés par l'autorité royale..... *Frauder la gabelle*, c'eſt faire paſſer des ſels d'une province libre, c'eſt-à-dire, qui n'eſt pas ſujette aux droits de gabelle dans d'autres provinces qui doivent aller prendre leurs ſels aux greniers établis par le roi; ceux qui font ce commerce ſont nommés *faux-ſauniers*; & l'on nomme *faux-ſel*, celui qui n'eſt pas pris dans les greniers du roi.... *Frauder les aides*, c'eſt ne pas payer les droits d'entrées dans les villes dûs pour les vins & autres boiſſons.

FRAUDER *dans le négoce*; c'eſt quand un débiteur emploie l'artifice pour faire perdre à ſes créanciers ce qu'il leur doit, d'où eſt venu le nom de banqueroutier frauduleux.... *Frauder*, en terme de manufactures d'étoffes, c'eſt ne pas mettre les portées ou les fils néceſſaires ſuivant les réglemens.

FRAXINELLE, ou DICTAME BLANC, plante qui croît dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Italie, dont la racine eſt cordiale, apéritive, alexitaire: elle fait mourir les vers.

FRAY, *en terme de monnoie*, eſt l'altération ou diminution qui arrive aux poids des monnoies par ſucceſſion de tems, & pour avoir été trop maniées. L'ordonnance de Louis XIV régle le *fray* de ſix grains.

FRAYER, *en terme de fourbiſſeur*; c'eſt frotter une lame avec de l'éméril pour la polir & lui ôter les traits qu'y laiſſe la meule ſur laquelle on l'a paſſée; c'eſt proprement la fourbir.

FRAYER, *en terme de vénerie*, ſe dit des cerfs qui frottent leur bois contre des arbres pour faire

tomber par lambeaux une peau velue qui couvroit une maſſe de chair qui, en s'allongeant, forme leur tête. Celui qui apporte le premier *frayer* à l'aſſemblée où eſt le roi mérite un préſent de ſa Majeſté, ſçavoir un cheval à un gentilhomme de la vénerie, & un habit à un valet de limier, ce qui s'eſt obſervé de tout tems. On nomme *frayoir* le lieu où le *cerf va frayer* en ſe frottant la tête contre les arbres. On juge de la hauteur de la tête du cerf & de ſa grandeur, par la *frayure* & le *frayoir*; c'eſt ce que les bons piqueurs obſervent quand ils quêtent le cerf.

FRECATAIRE : ce nom eſt donné au baſtion de France ſur l'extrémité du royaume d'Alger & ſur les frontieres de celui de Tunis aux porte-faix ou chargeurs qui ſervent la compagnie françoiſe qui y eſt établie, & qui portent à bord des barques ou fregates d'où ils ont pris leur nom, les grains, légumes & autres marchandiſes dont les commis des magaſins ont traité avec les Maures.

FRELATER, c'eſt ſofiſtiquer une liqueur, particulierement le vin, ce qui eſt aſſez ordinaire à de certains marchands de vin de Paris, à laquelle fraude cependant les gardes de cette communauté ont une attention particuliere, par leurs viſites inattendues; quand ils trouvent dans le vin de ces ſortes de marchands des ingrédiens nuiſibles à la ſanté, on leur fait mûrer leurs boutiques.

FRENE, grand arbre qui devient fort grand & fort haut dont le bois eſt blanc, plein de veines, couvert d'une écorce cendrée: les feuilles longues, larges, rangées par paires comme celles du ſorbier, d'un goût amer, âcre, piquant; les fleurs en grappe chargées de pluſieurs étamines, ſoutenant chacune ordinairement deux ſommets parmi leſquels s'élevent, en certaines grapes, des piſtils en forme de pyramides qui deviennent enſuite des fruits applatis, longs d'un pouce & demi, membraneux & fort déliés dans la pointe, d'où vient qu'on les appelle *langue d'oiſeau*. Le *frêne* vient de ſemence, croît fort bien dans une terre graſſe & humide, & rarement dans une ſéche & ſablonneuſe; il croît droit & devient beau, mais ſon peu de verdure & ſon ombre mal-ſaine fait qu'on ne l'emploie point dans les jardins, à moins que ce ne ſoit dans les bois. Les naturaliſtes diſent que cet arbre eſt recommandable tant par ſon ſuc, qu'on emploie contre le poiſon & la morſure des ſerpens, que par ſon ombre qu'ils aſſurent être l'ennemie mortelle des ſerpens.

On fait un grand débit du bois de *frêne*. Les charrons en font des timons & moutons, des haquets pour charger le vin & la bierre; les armuriers s'en ſervent pour monter les armes; les ébéniſtes pour faire de beaux ouvrages; les merciers, des raquettes, &c.

Nous connoiſſons deux ſortes de *frêne*; le premier dont on vient de parler, eſt haut, a le bois blanc ſans nœud; l'autre, plus petit, eſt raboteux, plus dur & plus roux; mais les botaniſtes nous donnent pluſieurs eſpéces de *frêne*; le grand, le petit, celui à feuille ronde, celui à fleurs, celui de la Caroline, celui de la nouvelle Angleterre, & celui de Virginie.

FRERES *cordonniers*; c'eſt une communauté ſéculiere de pluſieurs compagnons & garçons cordonniers qui ſont ſous la conduite d'un maître cordonnier. Ils travaillent en commun ſous certains ſtatuts & réglemens convenus entr'eux. Il y a, à Paris, deux communautés de ces *freres cordonniers*. Il y a auſſi

des compagnons & garçons tailleurs unis en ſociété comme les *freres cordonniers*. Voyez *Cordonnier*, premier volume ; & au mot *Tailleur*, dernier volume.

FRERE-CLAUDE. *Morin* donne ce nom à une tulipe couleur de roſe, rouge & bleue, le tout brouillé. Le même auteur appelle *Frere-Jean* une autres tulipe couleur de lacque, vif & blanc. *Frere-André*, eſt une autre tulipe printanniere d'un rouge obſcur, mêlé de blanc.

FRESSURE, *en terme de boucherie* ; c'eſt ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate qu'on fait dégorger dans l'eau froide, & blanchir un moment à l'eau bouillante : on la met enſuite coupée par morceaux dans une caſſerolle avec un morceau de bon beurre & une pincée de farine, & le tout mouillé avec du bouillon. Quand le ragoût eſt cuit & aſſaiſonné de bon goût, on y met une liaiſon de trois jaunes d'œuf délayés avec un peu de lait qu'on fait lier ſur le feu, & & on ſert. La *freſſure* de cochon ſe peut accommoder de la même façon que celle de veau.

FRET, droit qui ſe perçoit dans les ports, à raiſon de cinquante ſols par tonneau, ſur tous les vaiſſeaux étrangers, ſelon la contenance dont ils ſont, ſuivant la *jauge* à morte charge qui eſt faite ; & le payement en doit être fait à l'entrée ou à la ſortie des havres & ports du royaume, au choix du fermier.

Dans le commerce de mer, on nomme *fret* ou *fretage* le louage d'un navire en tout ou partie, pour voiturer & tranſporter des marchandiſes d'un port à un autre. Ce qu'on nomme *nolis* en Levant, s'appelle *fret* en Ponant. Il y a des réglemens concernant les marchands *affreteurs*, les maîtres des vaiſſeaux *fretteurs* & le *payement du fret au titre 3. du troiſieme livre* de l'ordonnance de la marine *du mois d'août 1681* ; & *l'article 2. du titre 12. du livre premier* de cette ordonnance, donne preſcription pour le *fret*, un an après le voyage fini ; ainſi le maître d'un vaiſſeau n'eſt plus reçu, après ce tems, à le demander..... Le *frettement* eſt un des principaux commerces des Hollandois. Ils ſont les voituriers de toutes les nations de l'Europe & leurs pourvoyeurs, quoique leur terre ne produiſe rien, & qu'ils tirent d'ailleurs tout ce qu'il faut pour la conſtruction de leurs bâtimens de mer.

FRETIN, *en terme de jardinage*, ſe dit des branches inutiles, trop menues ou uſées de vieilleſſe : & on dit, Il faut à la taille des arbres en ôter tout le *fretin*.

FRETIN, ſe dit auſſi dans le petit négoce des fruits & du poiſſon que font les regrattieres, en les portant vendre ſur des inventaires dans les rues de Paris, & s'entend du rebut de la marchandiſe, la meilleure étant vendue.... Il ſe dit encore de la morue ſalée ; les morues du premier triage s'appellent *meilleur fretin*, celles qui ſuivent *grand fretin*, & la moindre ſorte *menu fretin*.

FRICANDEAU, *en terme de cuiſine*, eſt une tranche de veau fort mince, bien battue, piquée par-deſſus avec de petit lard qu'on fait blanchir un moment dans l'eau bouillante, & qu'on met cuire avec du bouillon & un bouquet garni. Quand les *fricandeaux* ſont cuits, on les tire de la caſſerole, on dégraiſſe la ſauce, on la paſſe dans une autre caſſerole avec un tamis, on la fait réduire ſur le feu juſqu'à ce qu'il n'y en ait preſque plus. On y met les *fricandeaux* pour les glacer. Quand ils ſont bien

glacés du côté du lard, dreſſez-les ſur un plat. Détachez ſur le feu ce qui eſt dans la caſſerole, en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon qu'on ſert ſous les *fricandeaux*. Toutes ſortes de *fricandeaux* ſe font de même: on en ſert encore de farcis, de cuits à la broche, à la ſauce aux carpes, à l'oſeille, &c. On fait auſſi des *fricandeaux* de ſaumon & de brochet en gras.

FRICASSÉE, viande ou mets cuit promptement dans une poële, aſſaiſonnée avec beurre, lard ou autre graiſſe.

Il y a différentes viandes & différens oiſeaux qu'on met en fricaſſée. Le lard qu'on y fait entrer ne peut que leur communiquer une mauvaiſe qualité, & les graiſſes les rendent indigeſtes. Les épices que l'on y prodigue en rendent la digeſtion plus facile; mais ces aſſaiſonnemens, s'ils ne ſont ménagés, nuiſent conſidérablement à la ſanté, puiſqu'ils allument le ſang & les humeurs quand on en uſe avec excès.

FRICHE, champ négligé, inculte. C'eſt une grande négligence, en agriculture, de laiſſer des *terres en friche*. Il n'y en a guères qui ne ſoient propres à rapporter quelque choſe, pour peu qu'on en veuille étudier la nature. Telle terre qui ne donne que des bruyeres pour n'être pas cultivée, donneroit des bois ou du bled ſi on ſe donnoit la peine de la défricher. Un laboureur bien entendu dans ſon art, *défriche* tous les jours de bruyeres, & y ſeme du ſeigle qui y vient très bien. Ces grandes étendues de terre en *friche* ſe remarquent principalement dans les terres de grande étendue, où la plûpart de ceux qui les poſſedent tirent ce qu'ils en peuvent avoir, ſans ſe ſoucier d'y rien augmenter. Mauvaiſe maxime que le prince qui nous gouverne cherche à reformer aujourd'hui par l'établiſſement, dans le royaume, de pluſieurs académies d'agriculture & de pluſieurs compagnies d'agriculteurs qui, chacun dans leur diſtrict, travaillent à faire défricher des terres incultes, négligées par nos peres, & dont nos deſcendans connoîtront le profit & l'avantage..... Le mot *défricher* ayant été oublié par les auteurs qui ont commencé & continué ce Dictionnaire juſqu'à la moitié de la lettre *D*; pour réparer cet oubli & ne pas omettre un article ſi eſſentiel, on parle au mot *Extirper*, de la maniere de *défricher les terres* pour les mettre en valeur, ſuivant la qualité de leur fonds. *Voyez-y*.

FRIPPERIE, négoce de vieux habits & de vieux meubles; c'eſt auſſi le lieu où ſe tiennent les marchands qui font ce trafic. La communauté des *frippiers* de la ville de Paris n'a point de ſtatuts plus anciens que ceux qui lui furent dreſſés ſous le regne de *François I*, & approuvés par lettres patentes de ce prince, du mois de Juin 1544. Ces ſtatuts furent confirmés par Henri II, Charles IX & Louis XIII. Ces ſtatuts furent réformés par Louis XIV en 1664, & confirmés en ce qui n'avoit pas eu de correction. Les officiers chargés des affaires de cette communauté & de faire les viſites dans les lieux & aux tems marqués par les ſtatuts, ſont un ſindic & quatre jurés. Deux jurés & le ſyndic ſont élus tous les ans, le lundi qui précede le jour des cendres; & ils ſont tenus, lors de leur élection, de faire les ſermens accoutumés entre les mains du procureur du roi.

Les maîtres marchands *frippiers* vendent, achetent, troquent, échangent toutes ſortes de meubles, hardes, linges, tapiſſeries, étoffes, dentelles, galons, paſſemens &

toutes ſortes de marchandiſes vieilles & neuves, non révendiquées, & ſont tenus d'avoir un regître de tout ce qu'ils achetent, de prendre des répondans en certains cas, le tout afin qu'ils ſoient ſûrs que tout ce qu'ils achetent n'a pas été volé. Ils peuvent, ſans meſure certaine, faire faire à leurs compagnons & apprentifs, toutes ſortes d'habits neufs de laine, de poil, de ſoie, pour homme, femme & enfans; & il leur eſt auſſi permis d'acheter, chez les merciers & drapiers, toutes ſortes de reſtes de drap, ſerges, paſſemens, dentelles, &c. pourvu que ces reſtes n'excedent par cinq aunes.

FRIPONES: ce ſont de petites boëtes de ſapin, plattes, rondes, remplies de cette gelée de coin que les confiſeurs appellent *cotignac*. Les meilleures confitures de cette ſorte viennent d'Orléans.

FRIRE, *en cuiſine*; c'eſt donner une belle couleur à la viande & à toute autre choſe dans la poële, avec beurre, huile, lard fondu, ſain-doux. La friture, pour être bien faite, doit avoir une couleur jaunâtre, être ferme & non mollaſſe, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre, dans lequel on frit la viande ou autre choſe, n'eſt pas aſſez chaud. La plûpart des viandes qu'on met en ragoût, doivent être frites, de belle couleur dans la caſſerole avant de l'aſſaiſonner & d'en faire la ſauce.

FRISE, toile de Hollande, fort eſtimée, qui a pris ſon nom de la province de Friſe où on la fabrique..... *Friſe* eſt auſſi le nom d'une étoffe de laine aſſez groſſiere, propre pour l'hiver, friſée d'un côté; c'eſt ce qu'on appelle aujourd'hui *Berg-op-Zoom*. Il y en a de croiſées & de non croiſées; les premieres viennent d'Irlande & les autres d'Angleterre. Les croiſées ont trois quarts de large ſur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, meſure de Paris, & les non croiſées, trois quarts & demi, & la même longueur que la précédente. Il s'en fait en Languédoc, qui ſont plus larges d'un demi-quart que celles d'Angléterre, ayant une aune de large franche. Celles d'Angleterre ſont les plus eſtimées.

Le étoffes de laine *friſées* ſont celles qui ont de la *friſure*, ſoit du côté de l'endroit, ſoit du côté de l'envers. Les draps noirs ſont *friſés* par l'envers & les ratines par l'endroit. Un drap d'or, un drap d'argent *friſé* eſt celui qui n'eſt pas uni du côté de l'endroit, étant ſuperficiellement crépu & inégal. Les draps d'or & d'argent *friſés* ſont eſtimés les plus riches. On donne cette façon de *friſure* aux étoffes de deux manieres, l'une en les friſant à bras, par le moyen de deux ouvriers qui conduiſent une eſpéce de planche qui ſert d'inſtrument à *friſer*, l'autre, à l'aide d'un moulin qu'on appelle *machine à friſer*, & qui a ſon mouvement ou de l'eau, ou du cheval, ou de pluſieurs hommes qui la tournent avec une manivelle. La maniere de *friſer* à la machine, eſt la meilleure, parce que le mouvement en étant uniforme & réglé, les boutons de la friſure ſe font plus également.

FRISER, *en terme d'imprimerie*, ſe dit, lorſque les caracteres, faute d'être aſſez ferrés dans la forme, vacillent & marquent les lettres doubles.

FRISOIR, outil tranchant & un des plus petits dont ſe ſervent les fourbiſſeurs, armuriers & autres ouvriers qui travaillent en ciſelure, pour achever les figures qu'ils ont frappées avec les poinçons ou ciſelets gravés en creux, afin d'en fortifier les traits & leur donner plus de relief.

FRISON, eſt une petite *friſe* ou étoffe de laine friſée, chaude & mollette, qui ſe fabrique en Angleterre, & dont les femmes ſe font faire des jupons & des cotillons.... *Friſon* eſt encore une eſpéce de *canetille friſée*, que l'on fait entrer dans les broderies, & même dans la fabrique des étoffes d'or & d'argent.... On donne, en Normandie, le nom *de friſon* à une meſure de liquides, qui tient deux pots qui reviennent à quatre pintes de Paris.

FRISQUETTE, parmi les ouvriers qui fabriquent les cartes à jouer ſont des moules découpés avec leſquels ils mettent les différentes couleurs dont ils peignent leurs cartes. Chaque couleur a ſa *friſquetté*, enſorte qu'outre la premiere impreſſion de la carte, qui en marque ſeulement les traits, il faut paſſer la broſſe ſur cinq différens moules, avant que la peinture d'une carte ſoit achevée.

FRISQUETTE, *en terme d'Imprimerie*, eſt un leger chaſſis de tringles de fer très-minces, couvert de parchemin, de cartons ou de gros papier que l'on découpe, autant qu'il eſt néceſſaire, pour dévouvrir les endroits de la feuille qu'on imprime ſur leſquels doit porter la forme. La *friſquette* eſt attachée avec des couplets au grand tympan.

FRITTE, dans les verreries, ſe dit de l'écume qui ſe leve de deſſus les pots ou creuſets, dans leſquels on met en fuſion les matieres propres à faire le verre. Voyez *Verre*.

FRITILLAIRE, plante bulbuſe dont pluſieurs eſpéces, & qui ont preſque toutes les fleurs marbrées en échiquier. Sa racine eſt émolliente, digeſtive & réſolutive; elle croît dans les bocages, les lieux herbeux, dans le Dauphiné, proche d'Orléans, dans des prairies, le long de la Loire, dans le Poitou, en Saintonge, & ailleurs. Les curieux la cultivent dans les jardins; plus pour le plaiſir que pour l'uſage, où on en voit de colorées & de variées diverſement. Cette plante eſt mieux dans les pots que dans les planches. Elle ne veut pas trop de ſoleil, & elle demande une terre graſſe & détrempée: on la leve en Septembre.

FROC, eſpece d'étoffes de laine aſſez groſſieres qui ſe fabriquent en quelques villes de France. Suivant l'*article* 23 du réglement général des manufactures du mois d'Août 1669, les *frocs* doivent avoir demi-aune de l'arge, étant foulés, ſur vingt-quatre à vingt-cinq aunes de longueur, meſure de Paris.

FROID, chez les teinturiers, donner une couleur à *froid*, teindre à *froid*, c'eſt teindre ſans chaleur & ſans feu, & ne point faire paſſer les étoffes par un bain chaud. Le noir à froid eſt défendu par les réglemens..... Battre à *froid* chez les orfévres, ferruriers, &c. c'eſt travailler le métal ſur l'enclume, ſans le mettre au feu de la forge.

FROMAGE, c'eſt le caillé du lait ſéparé du *ſerum*, & la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte; il produit un aliment ſolide, mais difficile à digérer. On fait le *fromage* ou avec du lait dont on a auparavant ſéparé la partie butyreuſe ou avec le lait chargé encore de cette partie. Ce dernier *fromage* eſt d'un bien meilleur goût, à cauſe de ſa partie crêmeuſe qui eſt la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie des parties huileuſes & de ſel volatil. On fait du *fromage* avec le lait de pluſieurs animaux; le *fromage* fait avec du lait de vache eſt celui dont on ſe ſert le plus ordinairement; il eſt d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais ſe digére difficilement. Le plus ſalutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux; trop nouveau,

Il eſt difficile à digérer, peſe ſur l'eſtomac, cauſe des vents & des obſtructions; trop vieux, il échauffe beaucoup par ſa grande âcreté, produit un mauvais ſuc, a une odeur déſagréable, rend le ventre pareſſeux, parce qu'il a ſouffert une fermentation qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ſes principes qu'ils ont preſque perdu tout leur premier arrangement. Le *fromage mou* eſt préférable à celui qui eſt dur; & celui dont la ſubſtance eſt rare & lâche, à celui qui eſt plus ſerré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérement ſalé, & ne cauſer aucun raport. Le *fromage* convient aux jeunes gens qui font beaucoup d'exercice & ont l'eſtomac bon. Les vieillards, les perſonnes délicates, ceux qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle doivent s'en abſtenir ou en uſer modérement. Tous les *fromages* ne ſont pas également agréables au goût. Le Rocfort, le Parmeſan, ceux qui viennent de Saſſenage en Dauphiné ſont ſervis ſur les tables les plus délicates. Les *fromages* de Livaro en Normandie, ceux de Maroles, de Brie, de Hollande, de Gruyeres ſont fort eſtimés. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres prennent la qualité de marchands fruitiers, orangers, beurriers, fromagers, coquetiers, à cauſe que les *fromages* de toutes ſortes font une partie de leur commerce... On donne le nom de *fromager* à un petit vaiſſeau de faïance, percé de pluſieurs trous, & ſoutenu de trois petits pieds, ſur lequel on dreſſe du lait caillé pour en faire du *fromage* frais, ou, comme on l'appelle, du *fromage mou*.

FROMENT, grain le plus commun que nous ſemions, l'uſage en eſt général; il y en a de deux ſortes, le blanc & le rouge; c'eſt le meilleur de tous les grains en aliment. Le meilleur pain ſe fait avec la fleur du *froment*, il eſt fort nourriſſant. Le pain de *froment* dont on n'a pas entierement ſéparé le ſon, eſt plus ſain & plus agréable au goût que celui qui eſt fait de la fleur la plus pure, pourvu toutefois qu'il ſoit bien fermenté. Le *froment* d'un jaune doré paſſe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulveriſé davantage, mieux pétri & préparé avec plus de ſoin; alors il fournit une nourriture abondante. Les perſonnes qui prennent habituellement de l'exercice, doivent ſe nourrir du *froment* le plus ſolide; la tranſpiration & la diſſipation des eſprits étant fort grande en eux, & ſe faiſant de toute la partie de leurs corps, ils ont beſoin d'une réparation proportionnée, & conſéquemment d'alimens plus forts & plus nourriſſans. Mais ceux qui menent une vie tranquille & unie, qui ſont ſédentaires, & qui n'ont aucune occupation qui les exerce, doivent uſer du *froment* le plus leger & le plus mûr, plus il eſt leger, moins il eſt nourriſſant; s'il n'eſt pas mûr, il eſt mal-ſain. Le pain de *froment*, ſelon Andry & tous les médecins, eſt le meilleur de tous. Les principes du *grain* ſont plus déliés, moins terreſtres, par conſéquent plus faciles à digérer; mais il faut que le *froment* vienne d'une bonne terre, qu'il ſoit peſant, difficile à rompre, bien mondé, ſans être trop nouveau, car le pain de bled trop nouveau eſt mal-ſain, cauſe quelquefois des cours de ventre, parce que les principes n'en ont pas été aſſez digérés & adoucis par la fermentation. Le *froment* contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Voyez à l'article *Pain*.

Le *froment* pouſſe pluſieurs cha-

lumeaux de quatre ou cinq pieds de hauteur, gros, droits, entrecoupés de nœuds, creux en-dedans, accompagnés de quelques feuilles longues & étroites, portant à leur ſommet des épis, longs, écailleux, compoſés de pluſieurs balles qui renferment chacune trois étamines chargées d'un ſommet jaunâtre & long. Le piſtil qui eſt au centre des balles, devient une ſemence oblongue, arrondie ſur le dos, ſillonnée de l'autre côté, de couleur jaune en dehors, blanche en-dedans, farineuſe & propre à faire du pain. Les racines ſont menues & filamenteuſes. On attend, pour ſemer le *froment*, qu'il ait tombé un peu de pluie, car il n'eſt pas ſujet à pourrir, il ſe plaît dans les terres fortes & chaudes & dans les gros ſables qui ſont frais & ſubſtantiels. Quand les années ſont pluvieuſes, il arrive que le *froment* ſemé dans des terres fortes & humides ſe tourne en ivraie; quand la terre eſt bien préparée & amendée, on ſeme en Octobre & Novembre. Les laboureurs curieux, de recueillir de beaux bleds, ôtent des gerbes tous les épis qu'ils trouvent défectueux, pour n'y laiſſer que ceux où le grain paroît le mieux nourri. Un bled deſtiné pour la ſemence doit être en effet bien net & ſans mélange. Le *froment* eſt ſujet à la bruine; accident qui déſole les laboureurs, & qui provenant des brouillards, s'éleve en l'air en été, & ſe change en une liqueur épaiſſe & onctueuſe qui tombe ſur les bleds qui reſtent tout rôtis, immédiatement après que le ſoleil a frappé deſſus. On dit que, pour un arpent de cent perches, il faut deux cent livres peſant de *froment*, ſi la terre eſt bonne; ſi elle eſt légere, on en met un peu moins.

Le *froment* mâché & appliqué ſur la morſure des chiens, empêche le progrès du venin par ſa force attractive. Appliqué ſur les nerfs coupés, il ſert à les conſolider auſſi-bien que les autres plaies. On ſe ſert de ſon levain pour les veſicatoires, avec des cantharides. Voyez au mot *Labour* pour la culture du *froment*.

FROMENT D'INDE. Voyez *Mays*

FROMENT ROUGE. Voyez *Epaurre*.

FROMENTACE'E: on donne ce nom à des plantes qui ont rapport au froment par leurs fructifications & la diſpoſition de leurs feuilles & de leurs épis; ainſi l'orge, le chiendent ſont des plantes *fromentacées*.

FROMENTÉE, farine de *froment* dont on fait de la bouillie.

FRONT *de cheval*. cette partie doit être médiocrement large. Quelques-uns le veulent avancé & croient qu'un cheval en a plus de fierté, d'autres eſtiment que le *front* égal eſt le plus beau. Les chevaux qu'on appelle *camus* ont le *front* un peu plus bas, & enfoncé environ depuis les yeux en bas où porte la muſerolle de la bride.

FRONTIERES: on appelle *laines frontieres* les laines qui ſe filent par les houpiers ou fileurs des environs d'Abbeville & de Roſieres: ce ſont les moindres de celles qui ſe tirent de Picardie. On ne s'en ſert que pour les ouvrages qui ne ſont pas de grande conſéquence.

FROTTAGE, ſe dit, dans les blanchiſſeries de Picardie, d'un certain ſavonnage qui ſe donne aux batiſtes & linons pour commencer à les dégraiſſer & achever d'en blanchir les liſieres.

FROTTER *une lettre, en terme de caracteres d'Imprimerie*; c'eſt, après que la lettre a été ébarbée, la paſſer ſur le grès de deux côtés par leſquels les caracteres ſe joignent quand on les met en ligne. On *frotte* ces caracteres

caracteres avec les deux doigts de la main droite, qui ſuivent le pouce & on les retourne avec le pouce de la même main. Pour ne pas s'écorcher par l'inégalité du grés, on a des doigtiers faits de cuir de balles d'imprimerie.

FROTTOIR, chez les chapeliers, c'eſt un petit peloton quarré, de quatre à cinq pouces de longueur, dont les chapeliers ſe ſervent pour donner le luſtre à leurs chapeaux; il eſt de velours d'un côté, & de drap de l'autre, rempli en dedans de bourre ou de crin.

FROTTON, chez les cartiers, eſt un outil garni de pluſieurs bandes d'étoffes ou de liſieres de drap roulées les unes ſur les autres, enſorte que le bas ſoit plat & uni, & que le haut qui lui ſert de manche ſe termine en une eſpéce de cône. Le *frotton* ſert aux cartiers, à-peu-près comme la balle aux imprimeurs.

FRUIT: c'eſt la partie de la plante deſtinée à contenir & à conſerver la graine; la pulpe, c'eſt-à-dire la chair du *fruit*, eſt formée par ce qu'il y a de plus délicat & de plus délié dans les ſucs nourriciers; auſſi doit-elle ſervir de premiere nourriture au germe développé dans le ſein de la terre. En ce ſens, les grains, les herbes, les légumes ſont du nombre des *fruits*. *Fruits*, en particulier, eſt la production des arbres fruitiers, comme du poirier, pommier, abricotier, pêcher, prunier, amandier, &c. Parmi les *fruits*, qui ſont la production d'un arbre ou d'une plante, tant pour la multiplication de ſon eſpéce, que pour la nourriture de l'homme, on les diſtingue en *fruits à noyau* & *fruits à pepin*, en *fruits rouges*, en *fruits d'été*, en *fruits d'automne*, & en *fruits d'hiver*. Les *fruits à noyau* ſont les prunes, les ceriſes, les pêches, les abricots, &c. Les *fruits à pepin* ſont les fraiſes, les framboiſes, les groſeilles, &c. Les *fruits d'été* ſont ceux qui viennent & qu'on mange en été: les *fruits d'automne* ſont ceux qui viennent, & qu'on mange en automne. Les *fruits d'hiver* ſont ceux qui viennent en automne, & qu'on mange en hiver. Voyez *Pommes*, *Poires*, *Pêches*, à leurs articles.

Les plus célebres médecins qui ont examiné la nature des *alimens*, diſent que les *fruits* ſont plus propres à flatter notre goût, qu'à nous ſoutenir, & que leur ſaveur agréable eſt un appas ſouvent mortel. Ils ont tous cela de commun; c'eſt qu'ils fourniſſent à l'homme une nourriture fort paſſagere; ils tiennent tous plus du *médicament* que de l'*aliment*, & ils cauſent, pour la plûpart, des dyſenteries & des coliques. Il y a cependant des médecins qui ont voulu accréditer les *fruits*, & les propoſent à l'homme comme l'*aliment* le plus convenable & le plus ſalutaire; mais leurs beaux raiſonnemens ne peuvent tenir contre l'expérience journaliére. En général l'uſage des *fruits* doit être très-modéré.

On conſerve les *raiſins* en les mettant dans des cendres de ſarment bien ſéches & bien pures. Pour les conſerver ainſi, il faut avoir ſoin de les cueillir huit jours avant leur maturité. On peut encore les garder dans des caiſſes, environnés de pouſſiére d'avoine; quelques-uns les mettent dans la cire fondue: on ſe ſert de ce moyen pour conſerver toutes ſortes de *fruits*; d'autres pour conſerver les *fruits*, préparent du ſable de riviere qu'ils font bien ſécher au grenier. Ils cueillent le raiſin, ou autre *fruit*, quand le ſoleil donne deſſus, car il faut qu'il ſoit ſec: on fait un lit de ſable dans une caiſſe d'un pouce d'épais: on range le *fruit* deſſus, on jette du ſable ſur le *fruit*, on continue de faire de même

de lit en lit ; quand la caisse est remplie, on la ferme bien, afin que l'air ne puisse y entrer ; & quand elle est bien bouchée, on la met dans un lieu sec sans la remuer. Le raisin que l'on veut garder ainsi, ne doit pas être tout-à-fait mûr : on peut faire la même chose pour les poires, les pommes, les prunes, les cérises, les groseilles, les pêches, &c. Il y en a qui gardent du *fruit* dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent le vaisseau de celle qu'on appelle *petite paille*, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri ; d'autres mettent du millet en la place du sable. Pour plus de sûreté, on trempe la queue du raisin ou autre *fruit* dans la cire fondue : on fait sécher la plûpart des *fruits* pour les conserver plus longtems, comme les cérises, prunes, pêches, abricots, poires, pommes, raisins, poids verds, &c. Le lieu où l'on garde les *fruits*, sur-tout l'hiver, doit être plus ou moins grand, selon le besoin qu'on en a, impénétrable à la gelée, car le froid gâte les *fruits* exposés au midi, ou au moins au levant. L'exposition du nord est préjudiciable aux *fruits* ; on doit cependant leur donner un peu d'air, afin qu'ils ne contractent pas un mauvais goût ; le dedans doit être garni de tablettes de chêne & non de sapin, parce que le *fruit* en contracte facilement l'odeur qui est fort désagréable. Il doit y avoir au milieu de la *fruitiere* une table pour dresser les corbeilles qu'on veut servir.

Les *fruits* qu'on sert en dernier lieu aux repas, sont ce qu'on appelle communément *dessert* ; il est d'ordinaire composé de *fruits* véritables, confitures, patisseries, fromages, compôtes & autres choses de cette sorte. Le *fruit* regarde le chef d'office ou celui qui en fait la fonction, & qui doit pratiquer tout ce qui le compose.

Il y a, à Paris, la communauté des marchands *frutiers*. Leurs premiers statuts sont de 1412 ; ce sont les mêmes que les marchands fromagers, coquetiers dont nous avons parlé au mot *Fromage*. Ils ont cinq maîtres jurés qui se renouvellent tous les deux ans, & sont installés par le procureur du roi, entre les mains duquel ils prêtent serment ; il y a aussi des maîtresses dans cette communauté ; c'est pour cela qu'il s'y reçoit des apprentisses.

On appelle aussi *marchands fruitiers* les marchands forains qui apportent, à Paris, ou par sommes ou par sourgons, & même sur des bateaux, les *fruits* qu'ils ont ramassés & achetés dans les jardins & vergers de la campagne. Un arrêt du conseil du 9 Février 1694 décharge les fruitiers-regratiers des droits de visite que prétendoient sur eux les maîtres fruitiers. Il y a de pauvres femmes qui font un petit détail de quelques *fruits* qu'elles portent devant elles sur des espéces de paniers plats, nommés *inventaires*.

FRUITS : les jurisconsultes distinguent deux sortes de *fruits* ; les *fruits naturels* qui sont ceux que la terre produit, sans le travail de l'homme, comme les bois, les pommes, les poires, le foin ; les *fruits industriaux*, qui sont ceux que la nature produit, avec le secours de la culture & du travail de l'homme, comme sont les bleds, les raisins, &c. Il y a encore les *fruits civils* qui ne sont *fruits* que par la disposition de la loi, & qui sont produits non pas par la chose : tels sont les loyers de maison, les fermages, les arrérages de rentes, les intérêts, &c. Tous ces *fruits* sont réputés meubles, à l'exception des *ruits* naturels pendans par racines ou aux arbres.

FUIE, ou FUYE, petite voliere qu'on ferme avec un volet où on nourrit des pigeons domeſtiques en petite quantité ; ceux qui n'ont pas droit de colombier à pied, peuvent avoir des *fuies*. *Fuie* ſe dit auſſi d'un colombier qui n'a point de couverture, & l'on prétend que les pigeons de ces ſortes de *fuies* ſont beaucoup meilleurs que les pigeons des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque choſe de plus ſauvage.

FUITE, *en fauconnerie*, ſe dit d'un oiſeau qui s'écarte. Les oiſeaux de proie, les plus ſujets à faire des *fuites*, ſont les faucons & les gerfauts, ils vont peu à l'eſſor, au lieu que les laniers & les ſacres y ſont naturellement accoutumés, à moins qu'on ne les ait rendus de mauvaiſe humeur. Quand cette quinte prend au *foucon*, on reſte ſur le lieu où l'oiſeau a monté à l'eſſor ou fait ſa *fuite*, on obſerve s'il rentre, ce qu'il ſera ſans doute, ſi c'eſt un habile fauconnier qui conduit la manœuvre. Quand on eſt pluſieurs chaſſeurs, on pique, après l'oiſeau, du côté qu'on le veut tourner en le leurrant toujours & le rappellant avec du *vif*, prêt à lui donner au moment qu'il rentrera; c'eſt le vrai moyen de le raſſurer & non pas de lui faire prendre un nouveau vol. *Voyez* les Amuſemens de la chaſſe & de la pêche, ou le Dictionnaire d'agriculture, *tom. II*, p. 248.

FUME'E, eſt un compoſé d'air, d'eau & d'huiles raréfiées, qu'il eſt très-facile de convertir en flamme. On appelle *noir de fumée* une couleur des peintres qui ſe fait avec la *fumée* de diverſes matieres qu'on brûle. Voyez *Noir*.

FUME'ES *formées*, en terme de chaſſe, ſe dit des fientes de bêtes ſauvages, comme en crotes de chévres, mais plus groſſes, longues, nouées, ointes ou dorées. Les bêtes fauves les rendent ainſi depuis la mi-Juillet juſqu'à la fin d'Août ; celles qui ſont en *troches* ſe voient pendant les mois de Juin & de Juillet, & toujours molles ; & enfin les *fumées en plateaux* ſont toujours larges & groſſes, & l'on juge par-là que ces animaux ſont de dix cors ; mais il ne ſuffit pas de connoître le cerf aux *fumées*, il faut encore le connoître aux portées.... On dit, en termes de chaſſe, *fumer les lapins*, ce qui ſignifie les prendre à la *fumée*.

FUMER, c'eſt mettre du *fumier* ſur les terres pour les rendre fertiles. Voyez ci-deſſous *Fumier*.

FUMET ; c'eſt une certaine petite ſumée qui ſort du vin & des viandes, qui chatouille l'odorat ; auſſi-bien que le goût, quand on boit ou qu'on mange. Ce mot s'emploie, ſur-tout à l'égard des perdrix, beccaſſes, lapereaux, &c.

FUMETERRE, plante très-commune qui vient dans les champs & dans les jardins, ſort tendre & ſort branchue, dont les racines ſont menues & fibreuſes, les feuilles découpées menu, d'un verd de mer, & attachées alternativement aux tiges ; ſes fleurs ſont ramaſſées en épi, petites, oblongues & purpurines. Cette plante eſt diurétique, propre pour purifier le ſang & deſopiler les parties ; elle eſt ſpécifique dans toutes les maladies de la peu ; elle fleurit en Mai & en Juin.

FUMIER, paille conſommée par le moyen des excremens de toutes ſortes d'animaux domeſtiques; comme les ſels de la terre s'épuiſent à force de trouver des plantes qui les conſument, il faut, pour les réparer, porter deſſus du *fumier* pourri, & l'y répandre avant l'hiver, afin que l'eau & la neige en détache les ſels, & par ce moyen engraiſſe de nouveau la terre & lui faſſe acquérir de nouvelles forces.

Il y a plusieurs sortes de *fumier*.

Le *fumier* de cheval, d'âne & de mulet sont de la même qualité, lorsqu'ils sont nouvellement faits & un peu humides, ce n'est que feu, & en cet état ils ne peuvent servir qu'à faire des couches de jardin; il faut qu'ils soient tout-à-fait pourris pour amender les terres. Le *fumier de cheval*, à demi-pourri, fournit une chaleur plus ou moins grande à proportion de sa qualité, & suivant que les matieres y sont plus ou moins en quantité. Quand il a été exposé du tems à l'air, il fertilise merveilleusement les terres fortes & humides; mais il seroit un mauvais effet, si, au sortir de l'écurie, on en mettoit au pied de quelque arbres; on en met cependant dans les terres où on le repand, & où il a le tems d'exhaler ce qu'il contient de plus volatil. Le *fumier* de mulet & d'âne sont, comme on l'a dit, de la même qualité.

La nature du *fumier de vache* est d'engraisser & de rafraîchir les terres, celles qui sont séches & sablonneuses; il ne le faut mettre que dans un tems bas & humide, afin que la graisse n'étant point dissipée par trop de sécheresse puisse pénétrer dans la terre en grande abondance.

Le *fumier de mouton* étant plus gras & ayant plus de sel que les autres, fertilise mieux les terres. Il rend fecondes les terres maigres.

Le *fumier de pigeon* est le plus brûlant de tous & ne s'emploie que dans les terres humides & froides; encore faut-il qu'il ait reposé en hiver. On s'en sert pour les près où on le répand un peu épais, au commencement de l'hiver, il y fait un si bon effet que l'herbe croît abondamment où on l'a répandu; cette sorte de *fumier* se mêle avec d'autre moins brûlant.

Le *fumier de volaille* approche presque de la nature de celui du *pigeon*. Il ne faut pas l'employer seul, ni en mettre beaucoup sur terre; il engendre des moucerons qui s'attachent aux bleds quand ils commencent à pousser & qui leur causent un préjudice notable.

Le *fumier de cochon* est d'une substance très-legere & d'un sel fort médiocre; aussi ne l'emploie-t-on vaille que vaille, que mêlé avec d'autre & encore en petite quantité.

On ne doit point se servir de la *fiente des oiseaux aquatiques*. Les *excrémens de l'homme* sont plus tempérés & plus remplis de sels, mais leur puanteur empêche de s'en servir dans le jardinage; ils sont employés dans les terres labourables, sur-tout aux environs de Paris & des grandes villes; ils contribuent beaucoup à l'abondance du bled, mais on ne s'en sert qu'après qu'ils ont eu le tems de se reposer. Les *boues des rues* ramassées & égouttées; les *curures de mare* & autres engrais, quand ils sont bien consommés, fertilisent les terres & les jardins. On comprend encore sous le nom de *fumier*, la *marne*, les *cendres*, le *marc de vin*, la *chaux*, les *lupins*, la *vesce* sur les côtes maritimes, &c. parce qu'ils contribuent beaucoup à l'amendement des terres.

Le *fumier* ne doit être employé ni en trop grande, ni en trop petite quantité; l'excès en est dangereux, comme le peu est presque inutile, sur tout dans les terres maigres. On charrie le *fumier* dans les terres, après qu'on leur a donné la derniere façon. On distribue ce *fumier* par petits *fumereaux*, plus ou moins éloignés les uns des autres; & on ne le répand, pour ainsi dire, que la veille qu'on ensemence le champ où on le met.

FURET, petit animal qui ſert à la chaſſe ; c'eſt un eſpéce de belette qu'on dreſſe pour prendre les lapins & les renards : on emmuſelle les *furets*, crainte qu'ils ne tuent les lapins. Le poil du *furet* eſt entre blanc & jaune ; il a le ventre blanc & les yeux rouges : ils ſont aiſés à apprivoiſer, & on les nourrit dans de petits coffres où ils paſſent la plûpart du tems à dormir ; les femelles ſont fort fécondes, & portent ſept à huit petits à la fois. Ces animaux reſtent aveugles, après qu'ils ſont nés, pendant trente jours, & quand ils ont recouvert la vue ils vont à la chaſſe. Quand on éleve un *furet* pour chaſſer on le met dans un tonneau ou coffre de bois, ſur de la paille fraîche qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On lui donne pour nourriture du lait de vache tout frais tiré, deux fois par jour, ſoir & matin, plein un verre à la fois, ou au lieu de lait un œuf crud bien battu. Quand on porte un *furet* à la chaſſe on le met dans un ſac de toile aſſez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher. On a un *baſſet* bien inſtruit qu'on fait chaſſer pendant une heure pour forcer les lapins à ſe terrer, enſuite on attache le *chien* & l'on va tendre les poches ſur les trous des clapiers, de maniere qu'elles débordent tout autour, ſans laiſſer d'ouverture. Tout étant diſpoſé on attache une ſonnette au col du *furet*, & on le fait manger avant que de le mettre dans le clapier pour qu'il ne s'acharne pas ſur le premier lapin & qu'il n'en ſuce pas le ſang. Lorſque le *furet* eſt dans le trou, il pourſuit le *lapin*, s'il en trouve, & l'oblige de ſortir, il s'enveloppe dans la poche & on le prend ; ſi le *furet* s'en revient, & qu'il ne trouve rien, & qu'on juge qu'il n'y a rien dans le clapier, on le retire du trou, on le porte dans quelque autre. L'article IV de l'ordonnance de *Philippe le Long* de 1318, porte que « nul ne pourra »tenir *furons*, ni *réſeuil*, s'il n'eſt »gentilhomme, ou s'il n'a garenne, à peine de ſoixante ſols *pa*»*riſis* d'amende, ou de la volonté »du roi ou de celui en la juſtice »duquel ſera trouvé, & aura le »dénonciateur, le tiers de l'amende.

FURIE, ſatin ou taffetas des Indes & de la Chine, peint dans le pays, ou imité en Europe, particuliérement en France, en Hollande & en Flandre. Ces ſatins ſont appellés *furies*, parce que les premiers qui furent apportées en Europe avoient des deſſeins ſi extraordinaires, & jettés ſur l'étoffe avec ſi peu d'ordre & de proportion qu'on eût pu croire qu'ils étoient l'ouvrage de quelque *furie*. Ces étoffes, ſoit qu'elles ſoient peintes à la Chine & aux Indes, ſoit qu'elles ſoient imitées en Europe ſont également défendues par pluſieurs arrêts du conſeil.

On donne le même nom à une étoffe de ſoie ou ſatin ſur le métier qui imite les premiers deſſeins des *furies* de la Chine. Les ouvriers de Paris, de Lyon, de Tours, les ont entrepris ; il y en a de très-beaux, mais le goût de la nation donne la préférence aux étrangers, & les dames ne ſe croient parées qu'avec un taffetas ou ſatin des Indes.

FUSAIN, ou BONNET DE PRETRE, arbre qui porte un fruit à quatre angles comme un bonnet quarré ; il eſt haut de quatre ou cinq pieds, quelquefois de ſept ou huit ; ſon fruit purge par le haut & par le bas ; il pouſſe en Septembre & fleurit au printems ; ſes feuilles & ſon fruit ſont pernicieux aux beſtiaux, ſur-tout aux chévres, s'il ne leur vient ſoudain un flux de

ventre. On fait du charbon de *fuſain* qui ſert aux deſſinateurs. On trouve ce bois dans les forêts & dans les haies, dont on fait des *fuſeaux*, ce qui lui a donné le nom de *fuſain*.

FUSEAU : ce terme a pluſieurs ſignifications dans les manufactures & parmi les ouvriers de divers arts & métiers. Le *fuſeau* à filer, à tordre le fil, & ſur lequel on dévide à meſure que l'on a filé, eſt un petit morceau de bois tourné en rond ; il eſt long d'environ dix pouces, un peu plus, un peu moins, ſelon le gout & la commodité ; les deux extrémités ſe terminent en pointe, diminuant imperceptiblement de chaque côté, depuis le milieu qui a huit à dix lignes de diametre. Le *fuſeau* ne ſert que quand on file à la quenouille ; la plûpart des *fileuſes* attachent leur fil avec un nœud coulant ſur un des bouts du *fuſeau* qu'elles font tourner avec les doigts de la main droite, pendant que de la gauche elles tirent la ſoie, la laine, ou quelque autre matiere propre à être filée, qui eſt attachée à la tête de la quenouille.

Les maîtres frangiers-paſſementiers-rubaniers appellent *fuſeaux* de petits bâtons de buis, ou d'autre bois dur uni, faits au tour, ſur leſquels ils dévident le fil d'or, d'argent ou de ſoie, dont ils font divers ouvrages ſur l'oreiller. Les *fuſeaux*, en forme de quille de cinq à ſix pouces de long, ont une petite tête par en haut pour en retenir les fils; le bout d'en-bas eſt large & peſant pour contenir, parce poids, le *fuſeau* dans la ſituation où l'ouvrier le met; c'eſt par le différent arrangement de ces *fuſeaux* qui ſouvent ſont au nombre de plus d'une centaine que ſe forment les divers deſſeins de l'ouvrage. Ces *fuſeaux* ſervent encore à la fabrique de toutes ſortes de dentelles, de fil, comme dentelles de Malines, d'Angleterre, d'Alençon, de Caën, de Dieppe, &c.

Les tiſſutiers-rubaniers appellent *fuſeaux*, ce qui ſert à monter leurs métiers; ce ſont des eſpéces de groſſes aiguilles de fer plus fortes par en-bas que par en haut, d'un pied de long & du poids d'un quarteron ; elles ſont attachées aux rames, c'eſt-à-dire, aux ficelles qui ouvrent la chaîne ou qui la font retomber.

Enfin les poitiers de terre, faiſeurs de ſourneaux & de creuſets propres aux opérations de chymie, appellent *fuſeaux* certains bâtons ronds & pointus, avec leſquels ils percent les trous, ou regiſtres qu'ils font aux fourneaux pour y donner ou en ôter l'air, ſuivant le degré de chaleur que l'artiſte ou le ſondeur a beſoin.

FUSÉE, ou BOBINE, petit cylindre de bois entourré de chaque bout d'un cercle de la même matiere, placé dans les rouets à filer, au milieu de l'épinglier, par le moyen d'une verge de fer qui le traverſe; c'eſt ſur la *fuſée* que ſe dévide & s'arrange le fil, à meſure que la *fileuſe* le tire de la filaſſe qui eſt ſur ſa quenouille. Le mouvement de la roue du rouet qui ſe communique à la *fuſée* par le moyen d'une corde paſſée ſur tous les deux, eſt ce qui ſert à tordre les fils. Les *fileuſes* appellent *fuſée* le fil dévidé autour d'un *fuſeau*.

FUSE'E, maladie de cheval qui lui vient au canon ſur le train de devant, qui naît de deux ſuros dangereux qui ſe jettent enſemble du haut en bas, & qui montent ſouvent au genou & eſtropient le cheval. Voyez *Suros*.

FUSIBLE, terme qui ſe dit de tout ce qui ſe peut fondre. Les émailleurs, les orfévres, les mon-

noyeurs, &c. le disent des métaux qu'ils fondent, & les gentilshommes verriers, & les faiseurs de glaces & de miroirs, des matières dont ils font leurs glaces & leur verre.

FUSIL, grande arme à feu, connue de tout le monde. Pour chasser à cheval, il suffit que le *fusil* ait trois pieds & demi de longueur; si c'est sans cheval, il doit avoir quatre pieds. Un bon tireur observe de ne tirer que d'une seule sorte de poudre, parce qu'en sçachant la force, il se trompe moins en tirant que lorsqu'il en change; il faut que cette poudre soit faite en été: on la conserve dans un vaisseau de cuivre, pour qu'elle soit toujours séche; il y en a qui la mettent dans de petits barils de bois où elle se garde assez bien. On se sert de trois sortes de dragées pour tirer aux animaux, de celle qui entre trois à trois dans un canon de *fusil*, de celle qui entre quatre à quatre, & de celle qui entre cinq à cinq; celle-ci est fort menue, ce qui fait qu'on mêle parmi de la larme, à égale dose.

Pour tirer aux oies, on se sert de la dragée qui entre trois à trois; pour les canards, de celle qui entre quatre à quatre; la plus menue, avec la larme, est bonne pour les sarcelles, les pluviers, les ramiers, les bisets & autres oiseaux de moyenne taille: on a pour les grues, les outardes & les cygnes une charge à part. La larme mêlée vaut mieux pour tirer quand on est à cheval, sur tout quand on approche le gibier; mais sans cela on ne s'en sert point, car elle ne porte pas loin.

Pour tirer au liévre, aux lapins, aux renards, on se sert de la dragée qui entre trois à trois, au lieu qu'aux bêtes fauves, on a coutume de charger de deux balles égales jointes avec un fil d'archal, cela fait une grande ouverture, mais il faut tirer de plus près qu'il est possible; ces balles attachées l'une à l'autre font une balle ramée. Si l'on avoit chargé pour un liévre & qu'on rencontrât un chevreuil, il ne faudroit pas laisser que de le tirer, car si le coup porte juste, il demeurera sur la place. Il y a des *fusils* faits exprès pour tirer aux oies & aux grues.

Les bouchers, cuisiniers, chaircutiers, &c. ont un instrument de fer ou d'acier dont ils se servent pour affuter leurs couteaux. Cet outil est rond, porte un pied de long sur trois à quatre lignes de diamètre, & a un manche de corne ou d'os ou de bois que les bouchers & autres qui s'en servent, ont pendu à leur ceinture & qu'ils apellent *fusil*.

FUSTEL, ou FUSTET, arbrisseau très-commun en Italie & Provence, que les botanistes disent être le *coggiria* des Grecs, & le *cotinus* des Latins; il a les feuilles vertes, presque rondes, la fleur d'un verd obscur qui s'ouvre en manière d'éventail, composée d'une espéce de bourre mêlée de graines noires faites en cœur; son bois est propre pour teindre en feuille morte ou en café. Les marchands épiciers & droguistes vendent son tronc ou sa racine mondée de leurs écorces. Les corroyeurs & autres ouvriers emploient ses feuilles & ses branches dans la préparation des cuirs. Quand le *bois de fustel* est bien jaune & agréablement veiné, les tourneurs & les ébenistes s'en servent pour leurs ouvrages.

FUSTOK, ou BOIS JAUNE qui croît dans toutes les isles Antilles, & particuliément dans l'isle de Tabago où il s'éleve fort haut. Les Anglois & les Hollandois l'apportent en France, & les épiciers en font commerce; la couleur qu'on tire de ce bois est d'un très-beau jaune doré. Les teinturiers l'emploient pour les noirs.

FUT. Voyez *Futailles*. Les menuiſiers, charpentiers, &c. appellent *fût* le bois ſur lequel quelques-uns de leurs outils ſont montés. Les relieurs donnent ce nom à la partie de bois qui compoſe le couteau à rogner leurs livres; les paumiers, au bois qui porte les cordes de la raquette; les armuriers, au bois ſur lequel ſont montés les fuſils, piſtolets, &c. les cardiers ou faiſeurs de cardes, au morceau de bois quarré, long, à manche, ſur lequel ſe montent les petits fils de fer qui compoſent la carde..... Les épiciers appellent *fût de giroſle* un petit bouton tendre & peu ſolide qui ſe trouve au milieu de la tête du clou de girofle.

FUTAIE, ou FUTAYE. Pour qu'un bois ſoit reputé *bois de haute futaie*, la coutume de Nivernois exige vingt ans depuis la derniere coupe; celles de Troyes, de Sens & d'Auxerre diſent que les bois ſont reputés *futaies*, quand ils ſont bons à *moiſſonner*, c'eſt-à-dire, à *bâtir*; quand ils portent *glandée*, quand il n'y a mémoire de *coupe* & de *culture*. Ordinairement un bois de haute *futaie*, eſt celui qu'on a laiſſé croître au-delà de quarante ans. On nomme *futaie baſſe*, *ou futaie rabougrie*, celle dont les arbres ſont de mauvaiſe venue, c'eſt-à-dire, tortus & bas. La *haute & pleine futaie* eſt celle dont les arbres ſont plantés drus les uns contre les autres & d'une belle venue. Le bois ſe vend ou par arpent ou par une certaine quantité de pieds d'arbres déſignés & marqués; la coupe en doit être faite le 15 d'Avril, & on les coupe le plus bas de terre qu'il eſt poſſible. L'âge du bois ſe connoît par le nombre des cercles marqués ſur le pied de l'arbre lorſqu'il a été coupé uniment, chaque cercle ayant été formé par la ſéve d'une année. Le bois à quarante ans s'appelle *futaie ſur taillis*; depuis quarante à ſoixante *demi-futaie*, ou *bois de haut revenu*; depuis ſoixante juſqu'à cent vingt, *vieille haute futaie*; depuis cent vingt juſqu'à deux cent ans, *vieille haute futaie ſur le retour*. On nomme ainſi cette derniere parce que ce bois paſſé deux cent ans, ne peut plus profiter ni croître: au contraire il ne fait que dépérir, à cauſe de ſa trop grande vieilleſſe. Voyez, ſur la coupe des bois, l'*ordonnance des eaux & forêts du 13 Août 1669*. Les bois de haute *futaie* ſont ordinairement peuplés de chênes, de châtaigniers, de hêtres, de bouleaux, charmes, poiriers, pommiers ſauvages, &c. Il y a des bois de *futaie*, de ſapins & de pins. Anciennement il n'y avoit que les rois qui euſſent le droit d'avoir des bois de *haute futaie*; quand ils en accordoient la permiſſion, c'étoit à la charge qu'ils auroient la juriſdiction & une portion dans la coupe. La chartre aux Normands appelle ces droits *tiers & danger*, c'eſt-à-dire, le *tiers* du prix de la vente & le *dixieme* du total.

FUTAILLE, terme général qui ſignifie un vaiſſeau à mettre les boiſſons, particulierement le *vin*. Les *futailles* ſe diviſent en *muids*, *feuillettes*, *quarts*, *queues*, *demi-queues*, &c. Les *futailles* ſont plus ou moins grandes, ſelon l'uſage des pays. On doit avoir ſoin que celles où il y a déja eu du vin ne s'empuantiſſent pas, ce qui arrive ordinairement lorſqu'on y laiſſe croupir l'eau & la lie; comme elles ſont ſujettes à moiſir, il ne faut pas les mettre dans un lieu humide. On appelle auſſi *futaille montée*, celle qui eſt reliée & qui a tous ſes cerceaux, ſes fonds & ſes barres..... *Futaille en botte*, c'eſt celle dont les douves ſont toutes préparées, & à qui il ne reſte

plus qu'à y metre des cerceaux.

FUTAINE, étoffe croiſée d'un côté, moins fine que le baſin, faite toute de fil de coton, tant en trême qu'en chaîne; il y en a d'étroites, de larges, de groſſes, de moyennes & de fines; les unes ſont à poil, les autres à grains d'orge & ſans poil. On en fait auſſi dont la chaîne eſt de fil de lin ou de chanvre, & quelquefois de fil d'étoupe. La fabrique des *futaines* & des *baſins* a commencé à Lyon vers l'an 1580; il s'en eſt depuis établi des manufactures dans pluſieurs villes du royaume, comme à Rouen, Troyes & ailleurs, & il nous en vient beaucoup des pays étrangers. Les *futaines* s'emploient à faire des camiſoles, des jupons piqués, des doublures de culotte, des bonnets piqués pour femmes & à couvrir des matelas.

FUTÉ, *en terme d'oiſeleur*, ſe dit d'un oiſeau qui a découvert les piéges, & qui ne veut plus donner dedans.

FUTÉE, eſpéce de maſtic qui ſe fait avec de la ſciure d'ais & de la colle-forte dont les ouvriers en bois ſe ſervent pour boucher les caſſures & gerſures du bois, ou les trous qu'ils font par accident à leurs ouvrages.

FUYE. Voyez *Fuie*.

FY, maladie qu'ont quelquefois les bêtes qui peuvent être tuées ou débitées à la boucherie, particuliérement les bœufs & les vaches. Voyez *Fi*.

GABAN, manteau de feutre ou d'étoffe de drap groſſier & à longs poils que les marchands d'Europe, ſur-tout les Provençaux, portent dans leurs cargaiſons pour les Echelles du Levant.

GABARE, bateau plat & large, qui va à la voile & à la rame, qui ſert à tranſporter les cargaiſons des vaiſſeaux à bord; ce ſont des *alléges*: on s'en ſert dans la riviere de Nantes. Les frais des *gabares* entrent dans les avaries ordinaires..... On donne auſſi le nom de *gabare* à la *patache* ou petit bâtiment ancré dans un port de mer ou dans une riviere, ſur lequel il y a des commis des fermes du roi établis pour viſiter les bâtimens qui entrent ou qui ſortent, afin d'aſſurer les droits d'entrée & de ſortie.

GABELLE, droit impoſé & levé ſur le ſel. Selon *Piganiol*, cet impôt commença, en France, ſous *Philippe IV*, en 1286. *Philippe VI* établit des greniers à ſel en 1331. Sous le roi *Jean* ce droit fut de ſix deniers; ſous *Charles V* de huit; ſous *Charles VII*, de douze; ſous *François I*, de vingt deniers par muid, comme il eſt porté par ſon ordonnance de 1542. En 1553, *Henri II* tira une finance conſiderable des pays de Poitou, d'Aunis, Saintonge, Angoumois, Perigord, haut & bas Limouſin, haute & baſſe Marche, pour les exempter de toutes impoſitions ſur le ſel; & ces provinces, comme celles d'Auvergne, de Guyenne, de Gaſcogne & de Bretagne, ſont à cauſe de cela, nommées *pays redimé*. Sous les rois ſucceſſeurs de *Henri II*, le droit ſur le ſel a conſidérablement augmenté, à proportion de l'augmentation des monnoies. *Louis XIV*, par ſon ordonnance du mois de Mai 1680, a diviſé la France en pays de *gran-*

des gabelles, de *petites gabelles*, & *exempts de gabelles*. Le pays de *grande gabelle* où l'on vend le sel à plus haut prix, comprend les généralités de Paris, Orléans, Soissons, Amiens, Châlons, Dijon, Bourges, Moulins, Rouen & Caën; dans cette derniere pour Caën & Bayeux seulement, car dans tout le reste de cette généralité, on ne paye que le droit appellé *quart de bouillon* pour le sel blanc qu'on y fabrique. Le pays de *petites gabelles* est celui où le prix du sel est beaucoup plus bas, & comprend les provinces du Lyonnois, Dauphiné, Languedoc, Provence & Roussillon; & le pays *exempt de gabelle* est celui connu sous le nom de *pays rédimé*, dont on a parlé plus haut.

La distribution du sel n'est pas uniforme dans les pays sujets à la *gabelle*. Dans de certains pays, il y a des greniers où les particuliers sont libres de prendre la quantité de sel que bon leur semble; dans d'autres, il y a des greniers d'impôt où le sel s'impose comme la taille; chaque paroisse est obligée d'en faire enlever la quantité fixée par son imposition, pour être ensuite distribuée & repartie à-peu-près comme la taille par des collecteurs particuliers chargés d'en recouvrer le prix & d'en compter aux receveurs du grenier à sel.

Ainsi tout le commerce du sel, pour l'intérieur du royaume, est entre les mains du roi qui en fait faire la regie, la vente & la distribution par ses fermiers, & sous la juridiction d'officiers créés uniquement pour le fait des *gabelles*. Le *grenier à sel* est la juridiction où se portent, en premiere instance, les contraventions à l'ordonnance, & les autres différends qui surviennent sur le fait du sel. Cette juridiction est composée de présidens, de lieutenans, de grenetiers, de controlleurs, d'avocats du roi, de greffiers & d'huissiers; toute ces charges sont doubles dans le grenier à sel de Paris, & les officiers servent alternativement, d'année en année, à l'exception des avocats du roi & du premier huissier qui sont toujours de service. Les greffiers ne servent que de trois années l'une. Outres ces officiers, il y a encore à Paris, un garde controlleur des mesures, un vérificateur des rolles, un capitaine, un lieutenant & treize gardes. Les greniers à sel départis dans les provinces ont les mêmes officiers, mais seulement un de chaque rang. Les jurés mesureurs & les porteurs de sel sont pourvus en titre d'offices, ainsi que les magasiniers, remueurs & briseurs, voituriers par eau & par terre qui tous sont entretenus aux dépens de la ferme. Les commis du grenier à sel, pour reconnoître celui qui se tire du grenier, ont coutume de mêler, dans les sels de *gabelle*, du foin & autres herbes sèches, hachées bien menues, avec la précaution de les changer de tems en tems, afin que les faux-sauniers ne puisse imiter leur ruse; c'est à cette marque que dans les visites chez les particuliers suspects, ils distinguent le sel *gabellé* d'avec le faux.

GABILLAUD ou CABILLAUD, espéce de morue qui se pêche sur les côtes de Dunkerque, de Hollande & d'Irlande. On en transporte à Paris de toutes fraîches; elle est très-commune en Hollande & dans toute la Flandre, c'est un excellent manger. Voyez *Morue*.

GABRIELLE, chez les fleuristes, c'est, suivant Morin, le nom d'une anémone, dont les grandes feuilles sont blanches, la panache verte, blanche & incarnate.

GACHE, ou RABOT, en maçonnerie; c'est un instrument dont on se sert pour éteindre la chaux

& courroyer le mortier. Les maçons appellent *gâcher*, ce qu'ils detrempent avec la truelle, pour faire la liaiſon dans un bâtiment. *Gâcher du gros*, c'eſt *gâcher* le plâtre tel que les plâtriers le leur livrent. *Gâcher du plâtre* au panier ou au ſac, c'eſt celui qu'ils emploient ou plus fin ou tout à fait fin; *gâcher une truellée*, *gâcher* l'auge au tiers; *gâcher une poignée*, détremper un peu de plâtre; & *gâcher* ſimplement, *gâcher* l'auge entiere.

Les pâtiſſiers appellent *gâche* de petits inſtrumens en forme de palette ou d'eſpatules, dont ils ſe ſervent pour faire les pâtes légeres & liquides des biſcuits, & les farces dont ils empliſſent les dariolles, tartes, tartelettes, &c.

GADELLE & GADELLIER, eſpéce de groſeille & de groſeillier. Voyez *Groſeillier*.

GADOUART; c'eſt celui qui vuide & cure les retraits & les puits. Il y a, à Paris, une communauté d'ouvriers de cette profeſſion, connue ſous le nom de maîtres vuidangeurs. Voyez *ce mot*.

GAFFE, ou CROC, inſtrument de fer crochu, attaché au bout d'un grand bâton dont ſe ſervent les matelots, lorſqu'ils conduiſent à terre les chaloupes.... Les pêcheurs, ſur quelques côtes de l'Océan, ont un panier ou verveau d'oſier dont ils ſe ſervent pour pêcher & qu'ils appellent *gaffe*.... On donne encore le nom de *gaffe* à la plus grande eſpéce de morue verte dont on fait le triage. Voyez *Morue*.

GAGES des domeſtiques, ſerviteurs, laboureurs & autres; ils doivent être demandés dans l'an, à compter du jour qu'ils ſont ſortis de ſervice, & ce, pour trois années ſeulement, s'il n'y a promeſſe ou autre titre, ou interpellation judiciaire; ſi le maître eſt mort & qu'il n'y ait point de regître, on ne peut demander qu'un an.

GAGES, PRETS SUR-GAGES: le prêt ſur *gage* eſt défendu par les ordonnances; mais il eſt permis aux marchands & négocians de prendre des nantiſſemens ou *gages* de leurs débiteurs, pour ſûreté de leur dû, pourvu qu'ils n'en exigent aucun intérêt. Les articles 8 & 9 du titre 6 de l'ordonnance du mois de Mars 1673, preſcrivent la maniere dont les prêts ſur *gages* doivent être faits entre marchands & négocians. Il y a, à Paris, des *préteurs ſur gages*, qui ne ſont que des uſuriers, qui s'enrichiſſent en peu de tems aux dépens des perſonnes peu rangées & qui ne ſont connus que de ceux qui ont le malheur d'y avoir recours.

GAGNABLE, *en terme de coutume*: on entend, par ce mot, des terres ſauvages ou ſauvées de la mer, auſſi des terres qu'on cultive à grande peine, & quelquefois un terrain labourable.

GAGNAGES, *en agriculture*: fruits pendans par les racines ou revenus des terres, & auſſi terres labourées où vont paître les beſtiaux. On trouve quelquefois *gaignages* pour *gagnages*.

GAGNAGNES, *en terme de chaſſe*, ſont les lieux enſemencés où les bêtes fauves vont la nuit ſe repaître & viander. Les cerfs changent de viandis preſque tous les mois. En Janvier on quête le cerf ſur le bord des forêts, parce qu'il va viander dans les bleds, & jamais on ne les y trouve ſeuls; ils ſont toujours trois ou quatre de compagnie. En Février & Mars, tems où il jettent leur tête, ils ſe ſeparent les uns des autres; & leurs viandis ſont les chatons des ſaules, des coudriers, les bleds verds & les prés. En Avril & Mai ils vont faire leurs viandis dans les pois,

les veſces, les lentilles, &c. En Juin, Juillet & Août, ils ſont leurs viandis dans les taillis & dans les grains qui ſont ſur la terre. En Septembre & Octobre, les cerfs n'ont point de demeure fixe; & à la ſortie de leur rut, en Novembre & Décembre, ils ſont leurs viandis dans les bruyeres; & dans les tems des vents, des froids & des frimats, ils cherchent le plus épais des forêts où ils viandent & mangent l'écorce des arbres.

GAGNE-DENIERS: ce ſont des hommes forts & robuſtes dont on ſe ſert à Paris pour porter des fardeaux & marchandiſes, en leur payant une certaine ſomme dont on convient avec eux. On les appelle *forts de la halle*, *plumets*, *garçons de la pelle*, *porte-faix*, *crocheteurs*, *tireurs de moulins*, &c. Tous ces hommes forts ont leurs ſalaires réglés par le prévôt des marchands & échevins de Paris; ils compoſent différentes communautés qui ont leurs officiers, leurs confréries & leurs maîtres de confrérie; S. Nicolas eſt le patron des uns, & S. Chriſtophe le patron des autres. L'article ſeize du quatrieme chapitre de l'ord. de la ville de Paris de 1712, défend aux *gagne-deniers*, qui travaillent ſur les ports, de s'aſſocier, pour raiſon de leur travail, à peine d'amende arbitraire. Les articles 4 & 5 du chapitre 5 leur défendent pareillement d'aller au-devant des coches qui viennent par eau à Paris, &, lorſque ces coches ſont arrivés, d'y entrer, ni de ſe ſaiſir d'aucunes hardes, s'ils ne ſont appellés par les particuliers, ni de prendre un plus grand ſalaire que celui qui aura été convenu.

Il y a à la douane ou à l'hôtel des fermes de Paris une ſorte de *gagne-deniers* qui n'ont rien de commun avec ceux dont on vient de parler; c'eſt à eux ſeuls qu'il appartient de travailler pour la décharge & recharge des marchandiſes, ballots, balles, tonneaux, &c. qui y ſont portés ou qui arrivent par les carroſſes, coches & autres voitures publiques. Les fermiers généraux choiſiſſent & reçoivent ces *gagne-deniers* qui compoſent une communauté, qui a ſa diſcipline, ſes réglemens & ſa confrérie, dont Sainte Barbe eſt la patrone. On fait une eſpéce d'apprentiſſage parmi ces *gagne-deniers*; celui qui veut y entrer, & qui a de la protection, ſe fait inſcrire pour la premiere place vacante, & paye des droits qui peuvent monter à huit cens livres à-peu-près; ils ſont ſubordonnés aux principaux commis de la douane; ils en reçoivent les ordres, ainſi que de l'inſpecteur général des manufactures & des viſiteurs pour l'ouverture des balles, ballots pour l'envoi des draperies à la halle aux draps, des toiles à la halle des toiles, & des livres à la chambre ſyndicale des libraires. Le nombre de ces *gagne-deniers* peut être de vingt, plus ou moins. On n'y reçoit que des ſujets d'une fidélité éprouvée. Ils ſont entr'eux une bourſe commune & ſe rendent compte les uns aux autres. Pour les ballots peſant deux cens leur ſalaire eſt réglé à quatorze ſols, & pour ceux peſant cent livres, à ſept ſols. Les derniers reçus ſont maîtres de la confrérie pendant deux ans, & tous les ans il ſe fait l'élection d'un nouveau maître à la place du plus ancien des deux; ce ſont auſſi les nouveaux qui ont ſoin de graiſſer les haquets, & de voir s'ils ſont en état. Pour les charges trop peſantes, ils ſe ſervent de charrettes, & pour les plus legeres de crochets. Ces *gagne-deniers* portent encore, à la foire Saint-Germain, les marchandiſes qui arrivent à la douane pour être vendues à la foire,

& ils ſont chargés de conduire hors de la ville celles qui paſſent debout, pour empêcher qu'elles n'y ſoient déchargées en fraude du *tranſit*.

GAGNE-PAIN, ſe dit de tout travail, artifice, métier qui ſert aux hommes à gagner leur vie dans les profeſſions qu'ils embraſſent.

GAGNE-PETIT, pauvre compagnon coutelier qui roule devant ſoi ou qui porte ſur ſon dos une petite boutique garnie d'une meule, d'un marteau & d'une pierre à affiler pour aiguiſer & raccommoder divers ouvrages de menue coutellerie. On donne à ces ouvriers le nom de *gagne-petit*, à cauſe du gain médiocre dont ils ſe contentent.

GAGNER *un œillet*, façon de parler parmi les fleuriſtes, pour dire que de la ſemence qu'on a faite il eſt venu quelque bel œillet nouveau : on dit, J'ai gagné cette année deux ou trois œillets.

GAGNERIE, *en terme de coutume*; ce ſont toutes ſortes de biens provenans de la terre.

GAIAC, ou GAYAC, bois qui croît dans les Indes orientales & occidentales, celui de l'Amérique nous vient en groſſes & longues bûches; l'arbre eſt de la hauteur du noyer; le mâle & la femelle ne ſont différens, que par les feuilles. Les ébéniſtes l'emploient dans leurs ouvrages de marqueterie. Il y a une gomme nommée *gayac*, qu'on apporte des Indes, en gros morceaux qu'on ne diſtingue de l'arcançon que par ſon odeur qui eſt agréable & balſamique. On cultive auſſi le *gaiac* en Europe; mais il n'y jette point de gomme, comme il fait aux Indes; ſon bois, ſon écorce, ſa gomme, l'huile qu'on en fait ſont fort connus en médecine. L'écorce & la gomme ſont fort diaphorétiques, deſſiccatifs, apéritifs, propres pour les rhumatiſmes, la goutte ſciatique, &c. & le bois de *gaiac* rapé entre dans les décoctions ſudorifiques.

GAILLARD, ſe dit métaphoriquement d'un arbre bien verd, bien vif, & dont les branches ſont vigoureuſes. Qu'on *vienne*, dit *la Quintinie, à greffer heureuſement une branche ſur un pied bien vif & bien ſain, il en viendra un arbre verd & gaillard.*

GAILLARDE, *en terme d'Imprimerie*: corps de caracteres qu'on appelle *interrompus* & qui n'ont pas de proportion avec les autres. Les fondeurs, pour les diſtinguer, mettent le cran au-deſſus, au lieu qu'aux corps réguliers ils le mettent au deſſous. Voyez *Imprimerie*.

GAIN, eſt le profit qu'on tire de ſon induſtrie, de ſa profeſſion, en un mot, d'un commerce, négoce ou métier qu'on fait. On diſtingue *gain honorable* & *gain illicite*; le premier eſt celui que produit un commerce légitime, comme le commerce en gros & en détail; & l'autre vient du commerce uſuraire, qui n'eſt que trop commun à Paris, comme on l'a déja dit au mot *Gage*.

GAINE, étui de couteau & de quelques menus ferremens de chirurgie : on le diſoit auſſi des fourreaux d'épées, d'où ſont venus les termes de *dégaîner* & de *rengaîner*. Le mot *gaîne* a donné ſon nom à la communauté des maîtres gaîniers de la ville & fauxbourgs de Paris, qualifiés, dans leurs ſtatuts de maîtres gaîniers, fourreliers & ouvriers en cuir bouilli. Ils ont été érigés en corps de jurande dès l'an 1323; mais cette communauté n'a reçu ſa derniere perfection que par les réglemens du 21 Septembre 1560, donnés ſous le régne de *François II*. Aucun n'eſt reçu maître, qu'après ſix ans d'apprentiſſage ſous un maître de Paris, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître en ſont exempts

& ſont admis à la maîtriſe, après une légere expérience. Les ouvrages qu'ils font, ſont des boëtes, des écritoires, des tubes de lunettes d'approche, des coffres & caſſettes, des fourreaux d'épées & de piſtolets & autres ſemblables ouvrages couverts de chagrin, de marroquin, de veau & de mouton. Ils font auſſi des flacons & des bouteilles de cuir bouilli, & la préparation de ces cuirs bouillis fait une des principales parties du métier du *gaînier*.

GAINE, *en botanique*, ſe dit des fleurons & demi-fleurons d'un petit tuyau qui commencent par cinq petits filets qui naiſſent des parois internes des fleurons & des demi-fleurons.

On emploie auſſi ce terme pour exprimer certains fruits, dont la figure aproche de celle de la *gaîne* d'un couteau, & en général, des enveloppes de différentes choſes qui reſſemblent à une *gaîne*, au moins en ce qu'elles ſont plus longues que larges.

GAINIER, arbre qu'on appelle *arbre de Juda*, ou *arbre de Judée*; il croît en Provence & en Languedoc; il eſt de moyenne grandeur, & porte des branches garnies de feuilles qui ſont alternes, arrondies, vertes en deſſus & en deſſous; ſes fleurs qui naiſſent du tronc & des groſſes branches, paroiſſent au premier beau tems, avant les feuilles, & ſont légumineuſes, purpurines, aigrelettes & ſuivies d'une gouſſe à deux coſſes qui renferment pluſieurs ſemences taillée en forme de rein & qui a la figure d'une gaîne de couteau, ce qui a fait donner, à cet arbre, le nom de *gaînier*. Il y a le *gaînier à fleur blanche*, le *gaînier à grandes ſiliques*, le *gaînier du Canada*, le *gaînier de la Caroline*. De la *graine d'un gaînier* de l'Amérique, *Bradeley* dit en avoir élevé un qui eſt devenu un aſſez grand arbre; mais on le plante, ajoûte-t-il, plus communément contre une muraille qu'en pleine terre, & à decouvert. Il donne, aux mois de mars & d'Avril, des fleurs en grappes couleur de roſe, même avant que les feuilles ſoient dévelopées. La plante eſt aſſez dure par elle-même pour réſiſter aux gelées d'Angleterre. Le *gaînier* ſe plaît dans la terre franche; & l'auteur cité penſe qu'il tiendroit bien ſa place, dans des boſquets, parmi d'autres arbriſſeaux à fleurs.

GAL, ou GALL, arbriſſeau odoriférent qui naît dans une iſle du comté de Lincoln en Angleterre, formée par le Trente, l'Idell & le Dun.

GALANGA, ou GLAYEUL, plante, dont deux eſpéces, la grande & la petite. Voyez *Glayeul*.

GALANS, terme qui a vieilli & qui ſignifioit, chez les confiſeurs, pelures d'oranges & de citrons tournées & confites.

Les merciers tailleurs d'habits donnoient auſſi le nom de *Galans* à des nœuds de rubans dont ils ornoient les habits, les chapeaux, & que les dames mettoient dans leurs coëffures.

GALATINE, *en terme de cuiſine*, eſt un entremets de poulardes, chapons déſoſſés, comme de cuiſſes de dindon, de poulets, d'une tête de veau remplie de farce de poulardes, &c.

GALBANUM, gomme qui découle par inciſion de la racine d'une plante ferulacée qui croît dans les grandes Indes. Il nous vient du Levant, par la voie de Marſeille, deux ſortes de *galbanum*, l'un en larmes & l'autre en maſſe; cette drogue eſt d'un grand uſage en médecine, & entre dans la compoſition de pluſieurs emplâtres.

GALE, ſorte de fruit ou excroiſ-

ſance qui vient ſur une eſpéce de chêne qu'on nomme *rouvre*, & ſert à la teinture & autres uſages. Les meilleures *noix de galle* ſont celles de Smyrne, d'Alep & de Tripoli; celles de France viennent de Gaſcogne & de Provence, & leur ſont beaucoup inférieures. Il y a trois ſortes de *galles* du Levant, les noirâtres, les vertes & les demi-blanches; les vertes & les noires ſervent à teindre en noir, les demi-blanches à teindre les toiles. Les teinturiers en ſoie ſe ſervent des *galles* de France, pour faire le noir écru; l'*encre* ſe fait avec des *galles* noires ou vertes, & elles entrent dans la compoſition du noir des corroyeurs & autres ouvriers en cuir. Les *noix de galle* ſont du nombre des drogues qui ſont communes aux teinturiers du grand & du petit teint, mais les teinturiers du petit teint, ſur-tout, en font une grande conſommation dans l'achevement des noirs.

GALE, ou CHANCRE, en fait d'arbres, ſignifient la même choſe. Les bois de bergamote, des bobines, des petit muſcats ſont ſujets, dit *la Quintinie*, à être *galeux*.

Les fleuriſtes appellent auſſi *galles*, ou *chancres*, des taches qui viennent ſur les fanes de l'œillet & gagnent peu-à-peu juſqu'au cœur, ſi on n'a pas ſoin de couper celles qui en ſont attaquées.

GALE, maladie de la peau, éruption de puſtules entre les doigts, aux mains, aux poignets, aux bras, aux jarrets, aux cuiſſes, aux jambes, ſouvent par tout le corps, excepté au viſage. Ces puſtules ſont précédées & accompagnées d'une grande démangeaiſon. Voyez le *Dictionnaire de Santé* pour les différentes ſortes de *gales* & leur guériſon.

Les chiens, les chevaux, comme les hommes, ſont ſujets à la *gale*; pour l'ordinaire elle ne vient aux chiens, que d'un ſang échauffé & corrompu. Pour les en guérir, on peut, entr'autres remédes, prendre une livre de ſain-doux, trois onces d'huile commune, quatre onces de fleur de ſoufre, du ſel bien pilé & paſſé, de la cendre bien menue, deux onces de chacun: on fait bouillir le tout enſemble juſqu'à ce que le ſain-doux ſoit entiérement fondu: on remue le pot dans lequel tous les ingrédiens ſont, pour qu'ils s'incorporent tous l'un dans l'autre; l'onguent étant fait, on en graiſſe tout le corps du *chien galeux*, mais, en plus grande quantité, ſur les endroits où il y aura de la *gale*, & toujours à l'ardeur du ſoleil ou devant le feu; avec cela il faut le tenir proprement & le laver deux fois par jour avec la leſſive; ſi le poil venoit à tomber au *chien*, il faudroit alors le laver avec de l'eau de féves & le graiſſer avec du vieux oing; ce reméde ſeul guérit les *chiens de la gale*, fait revenir le poil & mourir les puces.

Un *cheval* fait connoître qu'il a la *gale*, quand il ſe frotte à un endroit plus qu'aux autres, comme aux jointures, aux jambes, à la queue, au crin; ſi l'endroit qui demange eſt pelé, ou plus gros que de coutume, c'eſt marque que le *cheval a la gale*; quelquefois elle eſt repandue par tout le corps, & ſouvent croît-elle peu-à-peu, tantôt dans un endroit, tantôt dans un autre. Les *chevaux* ſont ſujets à deux ſortes de *gale*, à la *vive* & à l'*ulcérée*; la premiere ne pouſſe rien, au-deſſus du cuir, qu'une farine ou craſſe & fait tomber le poil, elle eſt très-difficile à guérir: elle vient ordinairement d'avoir ſouffert la faim & le froid; l'autre ſe manifeſte davantage, & eſt d'une guériſon plus facile que la premiere,

Un cheval *galeux*, à la tête ou au col, eſt ſaigné au chef; s'il eſt *galeux* à la poitrine, aux épaules, aux bras, au dos, aux flancs, on le ſaigne aux arts, & on le purge comme pour le *farcin*. Voyez *Farcin*. On réitere cette purgation pluſieurs fois, s'il eſt beſoin, & on lui fait avaler trois ou quatre priſes de pilules de cinnabre, deux pilules à chaque fois; elles purifient le ſang. Si un cheval a la *gale* au ſortir de l'hiver, à l'entrée du printems, on le ſaigne au col, on le met à l'herbe, on l'y laiſſe nuit & jour; & s'il ne guérit pas, on le frotte abondamment avec des onguens convenables pour la *gale*; s'il devient *galeux* en été, on le ſaigne abondamment, on lui donne du ſon mouillé, des herbes hachées menu, comme de la patience, de la fumeterre, de la chicorée ſauvage, une poignée de l'une & de l'autre, demi once de ſoufre, le tout mêlé avec le ſon qu'on lui donne, ſoir & matin, pendant huit jours; ſi le cheval devient *galeux* en automne, on lui donne à manger la racine de ces mêmes herbes; s'il refuſe de les manger, on en fait une décoction dans trois chopines de vin blanc, en ayant coulé une pinte, on y mêle une once de ſoufre en poudre: on lui fait avaler le tout le matin, l'ayant tenu bridé deux heures avant, & autant après. *Voyez* de plus les ouvrages qui traitent des maladies des *chevaux*.

GALÉE, inſtrument de bois, dont les compoſiteurs d'Imprimérie ſe ſervent, pour y placer leurs lettres, à meſure qu'ils en ont formé une ligne ſur leur compoſitoire. Ces ouvriers compoſent en *galée*, tant qu'il n'y a point encore aſſez de quoi faire autant de pages, qu'il en faut, pour dreſſer une forme; la *galée* ſert auſſi à porter les formes ſur le marbre, quand on veut les dreſſer, ou les impoſer. Voyez *Imprimerie*.

GALERE: Les menuiſiers & les charpentiers donnent ce nom à une eſpece de gros rabot, dont le fût eſt traverſé de deux chevilles, qui ſervent à le pouſſer & à le manier. Ils dégroſſiſſent, avec cet outil, les bois difficiles; auſſi ne s'en ſert-on qu'à deux ouvriers, qui le tirent & le pouſſent alternativement.

GALERE: Les cuiſiniers donnent ce nom à une farce de poularde, ou autre choſe, qu'ils ſervent piquée de deux douzaines de hazelettes de ris de veau, une de chaque côté, en forme de rames de *galere*.

GALET, petit caillou que la mer roule ſur ſes bords. Le choix & l'avantage du *galet* étant très-conſiderable pour la préparation de la morue ſéche, l'ordonnance de la marine, de 1681, en a fait un titre exprès, qui eſt le cinquieme du dernier livre.

Les *jouailliers* appellent *diamant de galet* une eſpece de criſtal qui ſe trouve dans quelques cailloux ou *galets* des côtes de Normandie, qu'on a de la peine à tirer du caillou, parce qu'il eſt facile à s'éclater au contre-coup du marteau.

GALETTE *de cocol* ou *Bourre de ſoie*. Les réglemens de 1667 pour les manufactures de ſoie, défendent d'employer de la *galette* ou *bourre de ſoie*, dans les velours, les taffetas, tabis pleins, ou autres étoffes de ſoie, les plus conſidérables.

GALETTE, *en cuiſine*, eſt un gâteau cuit au four, fait avec de la farine, du beurre & de l'eau; les meilleures ſont avec du beurre, du lait & des œufs; on en fait de feuilletée, & de pâte ferme.

GALIMAFRÉE, *en cuiſine*, eſt un

un ragoût de reſtes de viandes dépecées par morceaux, mis dans une caſſerole, avec eau, ſel & poivre, ſi c'eſt de la viande blanche : on ajoûte à la viande griſe un peu de vinaigre ou de vin, avec une pointe d'échalottes.

GALION, nom que les Eſpagnols ont conſervé, & qu'ils donnent à une partie des vaiſſeaux, qu'ils emploient au commerce des Indes occidentales. Ils envoient chaque année deux flottes ; l'une pour le Mexique qu'il appellent la flotte ; l'autre pour le Pérou, qu'ils nomment les *galions*. Ces *galions* ſont au nombre de huit, tous vaiſſeaux de guerre, & tous pour le compte du roi, ſi chargés de marchandiſes, qu'il ne leur eſt pas facile de ſe bien défendre, quand ils ſont attaqués. L'armement s'en fait à Cadix, & leur voyage eſt de deux ans ; la charge des *galions* eſt toujours plus riche, que celle de la flotte. On nomme *galioniſtes* les marchands d'Eſpagne, qui font le commerce des Indes eſpagnoles, par les *galions* ; & *flotiſtes*, ceux qui le font par la *flotte*.

GALIPOT, gomme ou réſine liquide, épaiſſe, & blanchâtre, qui ſort du pin, par les inciſions qu'on lui fait ; on l'appelle encens blanc, & encens de village, parce que l'on s'en ſert dans les paroiſſes de campagne, au lieu du véritable encens, ou de la paſtille, qu'on brûle dans les égliſes de ville ; cette gomme eſt d'un très-grand uſage. La *térébenthine commune*, dont les imprimeurs ſe ſervent pour leur encre, les maréchaux pour leurs remedes, les marchands de vernis pour leur gros vernis, ſe fait en fondant le *galipot blanc* : l'eſſence de térébenthine eſt *un galipot*, mis à l'alambic auſſi-tôt qu'il eſt ſorti des pins. Les peintres & maréchaux en conſomment beaucoup. La poix graſſe de Bourgogne eſt du *galipot fondu* avec de la térébenthine commune, & de l'huile de térébenthine. La poix-réſine eſt du *galipot* cuit, juſqu'à certaine conſiſtance. Le brai ou arcançon eſt un *galipot* préparé, & preſque brûlé. La poix noire, enfin, ſoit dure, ſoit molle, eſt du *galipot*, mêlé avec du goudron, qui lui donne la couleur noire.

Le *galipot* de l'Amérique eſt ſemblable au *galipot d'Europe*, mais il n'a pas une ſi mauvaiſe odeur. C'eſt une gomme qui découle d'un très-grand arbre, dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du laurier. Les épiciers-droguiſtes vendent quelquefois ce *galipot* pour *gomme émeline*.

GALLON, ſe dit en Normandie du côté de Caën, d'une meſure de liqueurs, contenant deux pots, ou la moitié d'un ſeptier. Ce *gallon* n'eſt guères différent de celui d'Angleterre, & il y a même de l'apparence, qu'il y a paſſé de Normandie avec *Guillaume le Conquérant*... En Touraine, on nomme *gallon* une petite boëte qui ſert à mettre les prunes ſéches, qu'on appelle *pruneaux*..... Les épiciers appellent auſſi *gallons* certaines boëtes rondes & peintes de diverſes couleurs, qui viennent de Flandres, dans leſquelles ils enferment pluſieurs ſortes de marchandiſes, ſurtout les drogues & les épiceries.

GALON, tiſſu d'or, d'argent, de ſoie, de laine, & quelquefois ſeulement de fil. Les *galons* d'or & d'argent ſervent à galonner & orner les habits des perſonnes de l'un & l'autre ſexe qui ſont riches & de beaucoup qui le veulent paroître. On s'en ſert auſſi pour les ornemens d'égliſes & les ameublemens des palais & des grandes maiſons. Les *galons* d'or, d'argent & de ſoie ſe font à Paris, à Lyon &

ailleurs, ainſi que les *galons* de ſoie & de laine pour la livrée. Voyez *Tiſſutier-Rubanier.*

GAMBAGE, ſorte de droit que payent les maîtres braſſeurs.

GANGRENE, mortification, corruption dans les parties molles du corps, accompagnée d'inſenſibilité, de couleur livide & d'une odeur cadavéreuſe qui en exhale. Voyez le *Dictionnaire de Santé.*

GANGUES, petit caillou, ou petites parcelles de pierres dures qui ſe rencontrent dans l'antimoine, lorſqu'on le tire de la mine.

GANSE, cordonnet d'or, d'argent ou de ſoie, quelquefois rond, quelque fois quarré, qui ſe fabrique ſur le boiſſeau, avec des fuſeaux; ou ſur un métier, avec la navette. La *ganſe* tient lieu de boutonnieres pour arrêter & boutonner les boutons. Les chapeliers en retrouſſent leurs chapeaux. La *ganſe* fait une portion conſidérable du négoce des merciers & du travail des paſſementiers-boutonniers & des tiſſutiers-rubaniers..... Les Joailliers nomment *ganſes* des attaches de diamans, qui, par leur monture, forment des eſpéces de boutonnieres.

GANT, c'eſt ce qui ſert à couvrir la main, ſoit pour la propreté ou pour la garantir du froid, du ſoleil, ou des autres injures de l'air. Les *gants* d'homme & de femme ſe fabriquent d'ordinaire avec des cuirs & peaux de chamois, de chevre, de chevreau, de mouton, d'agneau, d'élan de cerf, de daim, de chevreuil, de bufle, &c. apprêtées & paſſées en huile ou en mégie. On fait auſſi de *gants* de tricot, & ſur le métier, avec la ſoie, le fleuret, le coton, le lin, le chanvre, la laine & le poil de caſtor filés : on en fait encore de velours, de ſatin, de taffetas, gros-de-tours, ras de Saint-Maur, étamine, drap & toile. Les *gants de* peau & d'étoffes ſont de la dépendance du métier de gantiers-parfumeurs; & ceux qui ſe font au tricot & au métier, ſe vendent par les marchands bonnetiers. Pour les *gants* de toile, ils appartiennent aux marchandes lingeres. Paris, Vendôme, Grenoble, Avignon, Blois, Montpellier & Grace ſont les villes où il ſe fabrique le plus de *gants.* On fait des *gants de canepin* d'un cuir très-délié qui ſe leve de deſſus la peau des agneaux ou chevreaux, ſi fins & ſi legers, qu'une paire toute entiere peut ſe tenir dans la coque d'une groſſe noix : on en envoie de Rome par curioſité. Les *gants fourrés* ſont des *gants* garnis de poil ou de laine en-dedans pour les rendre plus chauds, on s'en ſert au lieu de manchon. Les fauconniers ont un gros *gant* de cuir très-épais, ordinairement de peau de cerf ou de bufle qui couvre la main & la moitié du bras pour empêcher que l'oiſeau ne la bleſſe avec ſon bec ou avec ſes ſerres. Les mitaines, les mouffles ſont des eſpéces de *gants* dont les doigts ne ſont point diviſés, à la réſerve du pouce.

Les maîtres gantiers compoſent, à Paris, une communauté conſidérable; leurs anciens ſtatuts ſont du mois d'Octobre 1190, confirmés par le roi *Jean* en 1357, & en Juillet 1582, ſous le régne de *Henri III.* Ces ſtatuts ont été renouvellés, confirmés & augmentés par *Louis XIV.* en Mars 1656. Pour être reçu maître *gantier*, il faut avoir fait quatre ans d'apprentiſſage, ſervi chez les maîtres trois autres années, en qualité de compagnon, & fait chef-d'œuvre. Les fils de maître ne font qu'une expérience. Il y a, à la tête de cette communauté, quatre maîtres & gardes jurés prépoſés pour tenir la main à l'exécution des ſtatuts & des ordonnances. Chaque

juré reſte deux ans en charge ; tous les ans, les deux plus anciens ſortent & on en élit deux nouveaux, en préſence du procureur du roi du châtelet. Ces maîtres gantiers-parfumeurs ont leur confrérie établie en l'égliſe des SS. Innocens. Sainte Anne eſt leur patrone.

GANT, ou GANS ; fleur qui vient de graine, dit *Morin*, de trois différentes couleurs, blanche, rouge & incarnate. La feuille de cette fleur eſt comme la bourrache, ſinon qu'elle eſt plus grande & moins rude ; ſa tige s'éleve quelquefois à trois pieds de terre, & ſe couvre de quantité de boutons qui ſont comme une longue pyramide ; & quand les fleurs ſont ouvertes, il ſemble que c'eſt autant de *gans*, ce qui lui en a fait donner le nom. Cette plante veut beaucoup de ſoleil & une terre à potager.

GANTS *Notre-Dame*, en terme de botanique, ſe dit de l'ancolie, de la digitale & de la gantelée, eſpéce de campanule, dont trois eſpéces qui ſe multiplient de graines qu'on ſeme en Mars & qui ne fleuriſſent qu'au bout de deux ans.

GANTELET : les relieurs de livres donnent ce nom à une bande ou large courroie de cuir fort, mais maniable, avec deux trous aux extrémités par leſquels il paſſent le pouce de la main droite. Cette courroie fait deux tours, couvre preſque toute la main, ſert à garantir l'ouvrier de l'impreſſion de la ficelle avec laquelle il ſerre le livre fortement entre deux nœuds, après qu'il a collé la couverture, pour achever d'en former la nervure..... Les bourreliers, malliers, cordonniers, ſavetiers & autres, qui travaillent en cuir, ſe ſervent auſſi d'un *gantelet* pour ſerrer le fil de leurs coutures.

GANTES, ou JANTES, piéces de bois d'orme un peu courbées, dont on ſe ſert à faire le cercle des roues de carroſſe, de charrettes & autres voitures roulantes ; c'eſt un des principaux bois de charronnage. Voyez *Orme*.

GARANCE, racine qui ſert aux teinturiers à teindre en rouge ; ſon écorce eſt rouge, ſe moëlle couleur d'orange ; elle produit une plante de trois à quatre pans de hauteur. La feuille eſt longue, ſemblable à celle du grenadier, ſa graine eſt noire ; de la groſſeur d'un grain de poivre, & ſe recueille en Août & en Septembre. On en cultive beaucoup en Flandre, en Zélande & en France. La graine ſe ſeme en Mars, au décours de la lune, dans une terre médiocrement humide, qui doit avoir été profondément labourée & fumée avant l'hiver. On laiſſe groſſir ſes racines pendant dix-huit mois entiers, & on arrache, en Septembre, les plus proſſes, tems où l'on recueille auſſi la graine de la garance & où l'on coupe les feuilles pour ſervir de fourrage aux animaux. Une garanciere peut durer dix ans, ſans qu'il ſoit néceſſaire de ſemer de nouvelles graines. La culture pendant ces dix ans, ne conſiſte que dans un labour chaque année, & à lever au mois de Septembre les racines qui ont le plus profité. On met au ſoleil ou à l'ombre, ſi c'eſt dans un pays chaud, les racines arrachées, pour enſuite les réduire en poudre & les ſerrer dans de doubles ſacs, de peur qu'elles ne s'éventent. La *garance* fraîche donne une couleur plus vive ; celle d'un an donne plus de couleur, & celle qui vieillit perd de ſa qualité & de ſa vivacité. La *garance* la plus groſſiere ſe tranſporte en pipe ; & la plus eſtimée, qu'on appelle *garance de grappe*, ſe tranſporte en balle. Les epiciers diviſent la *garance* en *garance* en branches,

garance grappe ou robée, & *garance* non robée. La *garance* en branches & la racine, n'a d'autre préparation que d'être séchée; la *garance* grappe ou robée, est celle dont on a ôté la premiere écorce & le cœur, & qu'on a réduite en poudre grossiere; la *garance* non robée est la *garance* en branches pulvérisées. La meilleure est la *garance* grappe ou robée. La *garance* a ses propriétes en médecine; la décoction de sa racine, prise au poids d'une demie drachme, provoque l'urine; cuite en eau miélée, elle désopile le foie, la rate, les reins, &c.

GARANTIE, chez les ouvriers; c'est l'obligation où sont tenus, par exemple, les maçons, charpentiers, couvreurs, &c. de *garantir* leur ouvrages pour raison de la construction ou du rétablissement d'un édifice, ces ouvriers sont *garants* de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils sont achevés; si durant ce tems, il survient quelque ruine qui procéde du vice de l'ouvrage, ils sont obligés de le réparer à leurs dépens..... *Action en garantie*, est une action par laquelle on somme un *garant* de payer pour celui qu'il doit *garantir* de droit, ou à la *garantie* duquel il s'est engagé volontairement; ainsi *garantir*, est cautionner une personne, repondre pour elle. Il se dit aussi des marchandises & autres choses semblables; mais alors ce mot signifie *certifier* qu'une chose est telle qu'on l'a dit.

GARÇON: on appelle, chez les marchands, *garçons de boutique* ou *garçons de magasin*, ou même simplement *garçons*, des apprentifs qui, ayant fait leur tems d'apprentissage servent encore, chez les marchands, le nombre d'années marqué par les statuts de leur corps, avant que de pouvoir être reçus à la maîtrise. Il y a des apprentifs qui, quoique reçus maîtres, se fixent à la qualité de *garçons*; c'est de ces maîtres *garçons*, comme on les nomme, que dépend, en partie, l'heureux succès du commerce d'un marchand. Les marchands banquiers nomment tous ceux qui les aident dans leur négoce *commis*. . . . On dit des compagnons ou apprentifs qui travaillent chez les artisans, *garçon menuisier*, *garçon tailleur*.. *Garçons de pelle*, ce sont des gagne-deniers qui se tiennent sur le port de la Gréve ou sur les autres ports de la ville de Paris où arrivent les bateaux de charbon; ce sont eux qui, avec de grandes pelles de bois, ferrées, rempliſſent les mines & minots dans lesquels se distribue cette marchandise.... On nomme *garçons* compagnons dans l'exploitation des carrieres de pierre de taille, les ouvriers qui travaillent à couper & souchever les pierres dans le fond de la carriere pour les distinguer du maître carrier & des ouvriers qui font tourner la roue, en montant le long de l'échellier qu'on appelle *manœuvres-carriers*.

GARDEROBE, ou AURONE, plante dont la vertu particuliere est d'écarter, par son odeur âcre, les vers & les teignes de tous les endroits où on la met, & de préserver par-là les habits & autres meubles de laine du ravage de ces insectes. Voyez *Aurone*.

GARDES, *en terme de venerie*, se dit des ergots des sangliers ou des os de derriere les jambes proche les pieds; ce sont ces deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

GARDE, *en jurisprudence*, est une faculté que quelques coutumes accordent aux peres, meres, aïeuls ou aïeules, de jouir des biens de leurs mineurs pendant un tems

qu'elles réglent, avec la faculté de profiter des fruits, ſans en rendre aucun compte. La *garde* eſt différente ſuivant les coutumes qui l'accordent. Dans la coutume de Paris il y a la *garde-noble* & la *garde-bourgeoiſe*; la premiere eſt ancienne; la ſeconde fut accordée par *Charles V*, 9 Août 1371, & par *Charles VI*, 5 Août 1390. Le *gardien noble* ou *bourgeois* fait les fruits ſiens, tant que la *garde* dure, c'eſt-à-dire qu'il jouit du revenu de ſes enfans mineurs, ſans en être comptable; & il peut ſe les approprier, mais aux conditions *de payer & acquitter les dettes & arrérages des rentes que doivent leſdits mineurs, les nourrir & entretenir ſelon leur état, payer les charges annuelles que doivent les héritages, & entretenir iceux héritages de toutes réparations viageres, & enſuite, de la garde, rendre leſdits héritages en bon état*; coutume de Paris, *art.* 267. La *garde-noble* dure aux enfans mâles juſqu'à vingt ans, & aux femelles juſqu'à quinze accomplis. La *garde bourgeoiſe* dure aux enfans mâles juſqu'à quatorze ans, aux femelles juſqu'à douze ans finis & accomplis, pourvu que celui qui a la *garde* ne ſe remarie point; car dans ce cas-là, la garde finit. Voyez *la juriſprudence actuelle* de M. DENISSART, *tom.* 1 *p.* 555 *& ſuiv.*

GARDE-CHASSE eſt celui qui eſt établi pour la conſervation de tout ce qui appartient à la juriſdiction des chaſſes, comme de procurer, par ſa diligence, l'exécution de tout ce que les ordonnances des rois ont preſcrit, de prévenir, détourner, empêcher tous les abus que les mêmes ordonnances ont défendu, & de dreſſer des procès-verbaux & rapports contre tous ceux qui ſont tombés en contravention. Un *garde-chaſſe* n'eſt reçu, dans les capitaineries royales, que par ſon capitaine; il doit ſçavoir lire & écrire, demeurer dans l'endroit commis à ſes ſoins, faire ſes fonctions en perſonne, ne s'abſenter que pour cauſe de maladie, ou pour cauſes légitimes, avec permiſſion de ſon capitaine, & n'exploiter que pour matiere de chaſſe. *Voyez* ſur tous les devoirs d'un *garde-chaſſe*, les *articles II, VI, VII, IX*, &c. *de l'ordonnance du mois d'Août* 1669.

GARDES, *juges-gardes des monnoies*; premiers juges des monnoies dont les appellations reſſortiſſent à la cour des monnoies. Leur fonction eſt de veiller ſur tout le travail de la monnoie, à ce qu'il ſoit fait ſuivant l'ordonnance, de peſer, rebuter, & faire refondre les eſpéces trop foibles de poids & d'aloi.

GARDE-MARTEAU, officier des eaux & forêts commis dans une étendue de pays pour la conſervation des bois, qui *garde le marteau* avec lequel on marque le bois qu'on doit couper dans les forêts du roi, quand on fait des ventes; il aſſiſte aux jugemens intentés pour le fait des eaux & forêts; il y a voix délibérative, même droit de tenir ſiége en l'abſence du maître & du lieutenant. Les fonctions & prérogatives des *gardes-marteaux* ſont détaillées dans un titre particulier de l'ordonnance des eaux & forêts contenant cinq articles.

GARDE-NOTE, ou TABELLION; officier qui ne paſſe point les actes & contrats, mais qui en conſerve les notes & minutes. Voyez *Notaires*.

GARDE DES FOIRES: ce ſont des officiers établis dans les foires pour en conſerver les franchiſes & juger des conteſtations en fait de commerce, ſurvenues par leur durée: on les nomme *Juges conſervateurs*.

GARDES *de Nuit, à Paris*,

ce ſont des ſentinelles commiſes par les prévôt des marchands & échevins pour veiller la nuit ſur les portsàla conſervation des marchandiſes qui y ont été miſes à terre.

GARDE-ROLLES, officier de la grande chancellerie qui *garde* les rolles des oppoſitions qui ſe font au ſceau à la réſignation des offices de ceux qui ont des créanciers.

GARDE DES SCEAUX, eſt un grand officier du royaume à qui le roi commet la *garde des ſceaux* de la grande chancellerie.

GARDE dans les ſix corps des marchands : ce ſont ceux qui ſont choiſis & élus parmi les maîtres de chaque corps pour tenir la main à l'exécution des ſtatuts & réglemens qui concernent chaque corps en particulier.... *Garde magaſin*, eſt celui qui a le ſoin des marchandiſes qui ſont dans un magaſin.

GARDE, *en termes de manufactures d'étoffes*, ſont les morceaux de bois qui ſont au bout des rots pour empêcher les rots de s'écarter & qui ſervent aux mêmes uſages que les groſſes dents des peignes des métiers des tiſſerands en toile.

GARDE, *en terme de balancier*, ſont de certaines membrures ou piéces qui font partie de la balance romaine. Il y a dans une balance la *garde du crochet*, la *garde forte* & la *garde foible*.

GARDE DES ORDRES: c'eſt le troiſieme officier de la communauté des maîtres en fait d'armes de la ville de Paris, & qui eſt le dépoſitaire des archives. On en élit un nouveau tous les deux ans..... Dans la même communauté on appelle *garde-ſalle* le prévôt d'un maître en fait d'armes.

GARDER *le chamois en chaleur*; c'eſt, *en terme de chamoiſeur*, échauffer les peaux dont on fait le chamois, après qu'elles ont été paſſées en huile, en les mettant ſous les couvertures de laine.

GARDEROBES, nom que les coffretiers-malletiers donnent aux grands coffres qu'ils font. Par leurs ſtatuts, ces *garderobes* doivent avoir quatre pieds & demi de longueur, trois pieds de haut & deux pieds de large, & être ferrées à ſept bandes, dont quatre de fer forgé. Les demi *garderobes* n'ont que cinq bandes, dont il doit y en avoir trois de fer forgé.

GARDIENS, ceux à qui la gardenoble & bourgeoiſe eſt déférée. Voyez *Garde*.

GARDON, petit poiſſon d'eau douce qui ſe pêche comme le goujon, & s'apprête, en cuiſine comme la carpe.

GARE, GARER : c'eſt ſe détourner & ſe ranger, & c'eſt le terme d'un voiturier par eau. Les *gares* ſont des lieux marqués ſur les rivieres au-deſſus, ou au-deſſous des ponts, pertuis, ou autres paſſages difficiles, dans leſquels les bateaux doivent s'arrêter & ſe retirer, pour laiſſer le paſſage libre aux premiers venus. Les maîtres des ponts & pertuis ne doivent donner aucune préférence aux voituriers, mais les laiſſer ſuivant le rang de leur arrivée aux *gares*. Il y a ſur la riviere de Seine des lieux déſignés par les prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris aux marchands voituriers par eau, pour y arrêter & tenir leurs bateaux, juſqu'à ce qu'il y ait place dans les ports, où cependant il ne leur eſt permis de n'entrer qu'à leur rang, & ſuivant qu'ils ſont arrivés aux *gares*.

GARE, *en terme de chaſſe*, eſt auſſi le terme, dont ſe ſert celui qui laiſſe courre, & entend partir le cerf de la repoſée, afin de faire connoître aux piqueurs qu'il eſt lancé.

GARENNE ; bois taillis ou bruyere, où les lapins vivent en liberté, s'y nourriſſent. Le *clapier* differe de la *garenne*, en ce qu'il eſt un endroit particulier, bien muré, & bien maçonné, où l'on nourrit des lapins domeſtiques. Les *garennes*, non fermées de murailles, ne ſont point permiſes en France ſans lettres-parentes du Roi, à cauſe du dégât que les lapins font aux environs de leurs demeures. C'eſt au ſeigneur de la paroiſſe que le droit de *garenne* appartient excluſivement à tout autre. Une bonne *garenne* eſt expoſée au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le ſoleil, ne veut point terrer au Nord, & rarement au Couchant ; ſon terrein doit être ſec, médiocrement léger, tenant un peu du ſable, ſans être ni trop fort, ni trop menu pour que le lapin y puiſſe faire des terriers qui ne s'éboulent point. On plante dans une *garenne* beaucoup de pruniers ſauvages, fraiſiers, framboiſiers, muriers, genêts, groſeilliers, romarins, & ſurtout un grand nombre de genévriers. Le lapin eſt très-friand de la graine de ces arbriſſeaux. Si le terrein ne produit pas d'herbes par ſoi-même, on y ſeme du laceron, du ſeneçon, du thym, du ſerpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois, &c. Il ne faut point pratiquer au lapin, ni loge, ni ruiſſeau pour boire. Il ne ſçait que trop bien ſe loger ſous terre, & rien ne lui eſt plus contraire que l'eau. Le lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis quand il eſt bien choiſi, s'il ne lui plaît pas, quoi qu'on faſſe, il n'y reſte point. On peuple & on repeuple une *garenne*, ou en achetant un certain nombre de femelles pleines, qu'on y jette, & dont on laiſſe multiplier la race, ſans la chaſſer les deux premieres années, & fort peu la troiſieme, ou par le ſecours du *clapier*; voie plus prompte, plus ſûre, & qui coûte moins ; ainſi le *clapier* ſert à deux fins très utiles, ſçavoir à peupler & à repeupler les *garennes*.

L'article X. de l'ordonnance du roi du mois d'Août 1669, porte : »Voulons que ceux qui ſeront con»vaincus d'avoir ruiné ou ouvert »des halots, ou rabouliers, qui »ſont dans nos *garennes*, ou en »celles de nos ſujets, ſoient punis »comme voleurs.

L'article XIX. porte auſſi que »nul ne pourra établir *garenne* à »l'avenir, s'il n'en a le droit par »les aveux & dénombremens, poſ»ſeſſions, ou autres titres ſuffiſans, »à peine de cinq cens livres d'a»mende, & en outre être la *garen»ne* détruite & ruinée à ſes dépens.

GARENNE *à poiſſon*, eſt un lieu qu'on ajuſte de maniere que les poiſſons viennent s'y retirer. Il ſe fait dans les rivieres poiſſonneuſes & ſablonneuſes une ſorte de *garenne* que les pêcheurs appellent un fond ou une porte, & qui ſe poſe dans les lieux les plus découverts, où le ſoleil donne pendant les grandes chaleurs.

GARGARISME, remede liquide, dont on ſe ſert pour ſe laver la bouche, la gorge, ſans en rien avaler. On s'en ſert pour les maladies de la bouche, des gencives, de la luette, du goſier. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

GARIERE, *en terme d'oiſeleur*, s'entend d'une eſpece de petite rigole faite exprès, pour cacher le reſſort d'un filet, nommé *guide*.

GARNI, *dans les manufactures d'étoffes*, ſe dit de celles qui ſont bien conditionnées. Un drap bien *garni* de laine, un ſatin bien *garni* de ſoie, ſont des étoffes, où les fabriquans ne les ont point épar-

gnées, ſoit dans la chaîne, ſoit dans la trême.... Un *magaſin bien garni* eſt celui où y a beaucoup de marchandiſes & des meilleures... les marchandes de modes *garniſſent* les robes des dames, &c. C'eſt les enjoliver.... Les tapiſſiers *garniſſent* des ſofas, des chaiſes, des fauteuils, &c. C'eſt les rembourrer. Le fourbiſſeur *garnit* une épée, c'eſt y mettre la garde & la poignée; un chapelier *garnit* un chapeau, c'eſt y coudre la coeffe, ainſi des autres... Les doreurs en cuir ſont nommés dans leurs ſtatuts *garniſſeurs & enjoliveurs*, & les ſelliers lormiers dans leurs anciens ſtatuts, *ſelliers garniſſeurs*.

GARNITURE, *en terme d'imprimerie*, ſe dit de diverſes ſortes de bois avec leſquels les imprimeurs-compoſiteurs ſerrent leurs formes dans leurs chaſſis, tels que ſont les bois de fond, les bois de tête, les biſeaux.

GAROT, aſſemblage, ou jonction des os des épaules, ou bas de l'encolure & des crins du cheval. Ces animaux ſont ſujets à ſe fouler le *garot*, ſoit en ſe mordant l'un & l'autre en cette partie, ſoit que ce mal leur arrive autrement. S'ils l'ont entamé ou bleſſé, on lave la plaie avec de l'eau de chaux, ou de l'eau-de-vie & du ſavon. Le *garot* d'un cheval bleſſé & meurtri par les arçons de la ſelle trop larges, & entr'ouverts, ſe guériſſent, en appliquant deſſus un reſtrinctif fait avec bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs, qu'on bat avec un morceau d'alun, gros, comme à-peu-près un œuf, pendant environ un demi quart d'heure, juſqu'à ce que le tout ſoit en écume fort épaiſſe, dont on frotte toute l'enflure, qu'on couvre après du reſtant de l'écume. On laiſſe ce premier appareil dix ou douze heures, puis on recommence d'en faire autant. Si le mal de *garot* eſt grand, on ſaigne le cheval au col, & deux jours après, on réitére la ſaignée; ſi l'enflure n'eſt que légere, la ſaignée eſt inutile: s'il y a inflammation, on baſſine le mal avec eau de chaux; puis on met par-deſſus quelque bon onguent, & on couvre le *garot* d'une peau d'agneau. *Voyez*, pour un plus ample détail, les livres qui traitent des maladies des chevaux.

GAROT *d'arçon*: c'eſt une arcade dans une ſelle à cheval, qui eſt élevée de deux ou trois doigts au deſſus du *garot* du cheval.

GAROU, petit arbriſſeau, dont le tronc eſt ſouvent gros comme le pouce, diviſé en pluſieurs branches longues d'environ un pied & demi, menues, belles, droites, garnies en tout tems de feuilles vertes, ſemblables à celles du lin, mais plus grandes & plus larges & viſqueuſes. Les fleurs ramaſſées pluſieurs enſemble, ſont petites & blanches; après les fleurs, paroît un fruit à-peu-près gros comme celui du myrte, ovale, charnu, rempli de ſuc, verd au commencement, rouge quand il eſt mûr. Il renferme une ſemence oblongue, il purge violemment, & a une âcreté corroſive; cependant les perdrix & pluſieurs autres oiſeaux en ſont friands.

GAROUILLE, drogue commune qui ſert aux teinturiers du grand teint & du petit teint. Elle vient de Province, du Languedoc, & du Rouſſillon, & eſt employée dans la nuance de la couleur gris de de rat.

GARROT: C'eſt un gros bâton un peu court, qui ſert à ſerrer les cordes qui lient & arrêtent les fardeaux, caiſſe & balles de marchandiſes ſur les charrettes & bêtes de ſomme.

GARUM, ſaumure de chair ou

de poiſſons ſalés qui empêche les ulcéres corroſifs de devenir plus grands, ſi on les étuve.

GATEAU. Piéce de pâtiſſerie à pâte ferme, ou feuilletée, fait avec du lait, de la farine, des œufs, du ſel & du beurre; outre ces *gâteaux* communs, on en fait d'amande, au fromage, au gras & au maigre. *Voyez* les livres ſur la cuiſine.

GATEAUX, *en terme de fondeur de gros ouvrages*, ce ſont les morceaux de cire, dont on remplit les creux des moules, dans leſquels on veut jetter les ſtatues.

GATE-PATE, ſe dit de pâtiſſiers, de boulangers peu habiles; comme *gâte-métier*, *gâte-bois*, *gâte-cuirs*, &c. de tous les ouvriers qui façonnent mal toutes les matieres qu'ils emploient, ainſi que *gâte-métier*, de tous les marchands & artiſans qui donnent leurs marchandiſes ou leurs ouvrages à trop grand marché.

GATINE, minéral qui ſe trouve mêlé avec le fer.

GAUDE, plante qui croît dans toutes les provinces du royaume; il en croît beaucoup du côté de Pontoiſe; celle qu'on cultive eſt meilleure que celle qui vient ſans culture. On la ſeme claire dans les terres légeres, en Mars & en Septembre, elle eſt mûre en Juin ou Juillet. Dans les pays chauds elle ſéche ſur pied, dans les pays froids on la fait ſécher: on ne la cueille que quand elle eſt très mûre, il faut prendre garde qu'elle ne ſoit mouillée. La plus rouſſette eſt la meilleure. Les teinturiers s'en ſervent pour teindre en jaune.

GAUFFRE, rayon de miel qui eſt encore dans ſa cire, ou plutôt la cire qui contient le miel.

GAUFFRE, eſt auſſi une menue piéce de pâtiſſerie qui ſe fait beaucoup en certaines provinces & chez les bourgeois. Pour faire des *gauffres* on prend des œufs frais, on les délaye avec autant de farine qu'ils en peuvent boire, du citron verd haché, de l'eau de fleur d'oranges, du ſucre fin. On délaye le tout enſemble, on y met enſuite de la crême juſqu'à ce que la pâte ſoit liquide. Quand la pâte eſt prête, on fait chauffer le *gauffrier*, on le frotte en dedans avec de la bougie pour empêcher les *gauffres* de tenir. Quand le *gauffrier* eſt chaud, on y met de cette pâte plein une cuiller à bouche, cela ſuffit: on renferme le *gauffrier*, on le remet ſur le feu. Quand elle eſt cuite d'un côté on la retourne de l'autre, on la retire enſuite pour la mettre ſur un rouleau de bois, on les courbe toutes chaudes. Quand elles ſont toutes faites, on les met dans un lieu ſec juſqu'à ce qu'on les ſerve.

GAUFFRER; c'eſt imprimer ſur les rubans, les velours, les ſatins, les camelots & autres étoffes certaines figures ou façons, avec des fers à *gauffrer*. Les fers avec leſquels ſe fait la *gauffrure* des étoffes & des rubans, ſont diverſement gravés. Les gauffreurs, à Paris, ſont appellés par lettres de maîtriſes, maîtres *découpeurs-égratigneurs*, parce qu'outre la *gauffrure*, ils ſe mêlent de découper, piquer & moucheter les taffetas, les ſatins, & autres étoffes avec des fers ou inſtrumens deſtinés à cet uſage. Ce ſont auſſi eux qui font les mouches, dont les femmes ſe chargent le viſage.

GAUFFRIER, inſtrument de pâtiſſier, qui ſert à faire cette eſpéce de patiſſerie légere, compoſée de fleur de farine & d'œufs, que l'on ſert ſur les tables en façon d'entremets: cet inſtrument eſt de fer en forme de longues tenailles, au bout deſquelles ſont deux piéces de fer plat, ſur leſquels ſont gravés

en creux des eſpéces de treillis, ou petits quarrés : c'eſt entre ces deux piéces raiſonnablement chaudes, que ſe cuit la pâte dont on fait les gauffres.

GAULE, grande perche de bois, longue & menue, dont on ſe ſert à pluſieurs ouvrages dans les manufactures. Les teinturiers particuliérement s'en ſervent pour étendre & mettre deſſus les ſoies, les fils & les laines au ſortir de la teinture, afin de les aſſorer & ſécher... *Sécher à la gaule* chez les nattiers, c'eſt étendre ſur une perche les cordons de natte de paille, à meſure qu'ils ſont tracés, afin de les mettre en état d'être ourdis à la tringle.

GAULER, c'eſt battre avec une *gaule* de certains arbres fruitiers, pour en faire tomber les fruits, comme les noix, les pommes, &c.

GAYE l'ANE, nom que *Maurin* donne à une anémone à peluche, dont les premieres fleurs ſont blanches, & les dernieres purpurines, mêlées de fleur de pêcher.

GAZE, étoffe de ſoie ou de fil. Les unes ou les autres unies, brochées ou rayées, ſervent aux habillemens & ornemens de femmes. Celles de fil pour les coëffures, manchettes, tours de gorge, &c. Celles de ſoie pour les fichus, écharpes, &c. Il y a des *gazes* brochées d'or, d'argent ou de ſoie, de diverſes couleurs : ceux qui les fabriquent à Paris, ſont du nombre de férandiniers, & ſont nommés *gaziers*. Il vient des Indes des *gazes* à fleurs or & argent ſur un fond de ſoie : les piéces portent ordinairement dix-neuf à vingt aunes de long, il en vient auſſi de la Chine, parmi leſquelles il s'en trouve de gauffrées ; leur longueur & largeur ſont de onze aunes ſur deux tiers.

GAZON, motte de terre garnie de petites herbes, & qui fait, en partie, l'ornement des jardins de propreté : le *gazon* naît naturellement ou par culture : on ſe ſert du premier pour faire des parterres entiers, des boulingrins, des rampes, des talus & des glacis : l'autre ſe ſeme, & ſa ſemence ordinaire eſt la graine de bas-pré. Pour la ſemer, on a un morceau de terre plus ou moins grand, tel qu'on le ſouhaite ; on le laboure pour que la terre en ſoit bien ameublie ; on la paſſe au rateau, on en unit la ſuperficie, & on épierre cette terre s'il en eſt beſoin ; ſi le fonds eſt mauvais, on y ſupplée en répandant une peu de bonne terre tranſportée ; on y ſeme la graine fort épaiſſe, pour que le *gazon*, qui en naîtra, le ſoit auſſi ; on la couvre de terre, & on arroſe la ſuperficie, pour faciliter la graine à paroître plutôt ; on choiſit un temps calme pour la ſemer également. On peut ſemer le *gazon* en tout temps ; c'eſt une graine qui leve aſſez vîte & avec aſſez de facilité ; mais la ſaiſon la meilleure eſt l'automne. Si la commodité ne le permet pas, on peut le ſemer au printemps ; il a encore du temps à bien lever, avant que les chaleurs l'en empêchent.

Le *gazon* nouvellement ſemé ne vient pas toujours pur, parce qu'il eſt mêlé d'autres graines qui jettent des herbes qui en ôtent la beauté. Il faut avoir ſoin, à la premiere levée du *gazon*, d'en arracher toutes les méchantes herbes. L'entretien du *gazon* conſiſte à faucher le *gazon*, trois ou quatre fois par an, s'il en a beſoin : il y a des endroits où on le fauche tous les quinze jours : plus l'herbe eſt coupée, plus elle s'épaiſſit & devient belle : c'eſt de-là qu'un *gazon* tire toute ſa beauté, qui, pour n'y trouver rien à redire,

doit être tellement ras, qu'un brin ne paſſe pas l'autre : on doit de temps en temps éborder les pourtours du *gazon* avec le cordeau, ou à l'œil, ſi ce ſont des volutes ou autres compartimens où le cordeau ſoit inutile ; c'eſt ce qui en fait l'agrément.

Pour conſerver le *gazon*, non-ſeulement on le fauche très-ſouvent, mais encore on le bat, quand il eſt trop haut, en y roulant deſſus un gros cylindre, ou rouleau de bois ou de pierre, afin d'affaiſſer & d'arraſer l'herbe de bien près. Un *gazon* négligé devient difforme par la ſuite du temps ; l'herbe y vient par touffes ſéparées, l'une de l'autre, & ne formant plus un tapis uni & ras il dégénere en chiendent & mauvaiſes herbes, qu'il faut entiérement détruire pour en ſemer d'autre : ce qu'on évite, ſi l'on ſçait entretenir un *gazon* comme il faut.

Pour *gazonner* des compartimens de jardin, quand on a choiſi ſon *gazon*, ſoit dans un pré, ou ailleurs, on le coupe par piéce quarrée, de l'épaiſſeur d'environ de trois pouces, & large d'un pied & demi ; cela fait, on couche la bêche preſque ſur la ſuperficie de la terre : on la pouce contre la piéce de *gazon* taillée : & l'ayant coupée entre deux terres, on l'enleve & on la porte ſeule, ou avec pluſieurs autres, au lieu qui leur eſt deſtiné : ſi ce ſont des allées que l'on veut mettre en *gazon*, d'abord on met le terrein de niveau, puis le long d'un cordeau on place les piéces de *gazon* qu'on a levées ; elles doivent ſe bien joindre. Pour cela les plaqueurs ont une batte à la main avec laquelle ils battent le *gazon*, pour qu'il ſoit tout de niveau ; mais il eſt mieux de ſemer les grandes piéces de *gazon*, que de les plaquer, la ſemence en eſt moins grande ; il n'y a que les petites rampes, glacis, talus, bordures de baſſins & autres qu'on peut plaquer, encore l'évite-t-on autant qu'on peut ; quand le *gazon* eſt plaqué, il faut ſimplement l'arroſer pour le faire joindre à terre ſur lequel il eſt placé : cet arroſement facilite les racines à s'y incorporer & à y prendre nourriture.

GEAI, oiſeau, dont le plumage eſt bigarré, rouge, verd, bleu, blanc, noir, gris, de la groſſeur d'un pigeon ; il vit de fruits, de pois & de noix. Ces ſortes d'oiſeaux ſont bien du dégât dans les jardins, où ils mangent les cerifes & les pois qu'on y ſeme ; auſſi les prend-on aux piéges, pour ſe garantir de leurs inſultes.

GEANDE, nom que les fleuriſtes donnent à une tulipe, qui eſt colombin rouge & blanc, & qui n'eſt guères fautive.

GEANT : les mêmes fleuriſtes nomment ainſi une tulipe de couleur d'agriote, tirant ſur le colombin & blanc terni.

GEINDRE, chez les maîtres boulangers de la ville & fauxbourgs de Paris, eſt leur maître garçon.

GELÉE, ſorte de confiture tranſparente, qui n'eſt autre choſe que du jus ou ſuc de fruit, cuit avec le ſucre, congelé en ſe refroidiſſant. La belle *gelée* de pomme vient de Rouen. Tours eſt en réputation pour la *gelée* de groſeilles. Les *gelées* des fruits ſont rafraîchiſſantes.

On fait auſſi des *gelées* de viandes, qui ſervent pour les entremets. C'eſt une eſpéce de reſtaurant : elle ſe fait avec des pieds de veau & un bon coq ; elle eſt ſuſceptible de pluſieurs couleurs ; les amandes pilées, & paſſées à l'ordinaire, la rendent *blanche* ; les jaunes d'œufs, *jaune* ; la cochenille, *griſe de lin* ; le jus de béterave, *rouge* ; la violette du tourneſol, *violette* ; & le

jus de poirée, *verte*, qu'on fait cuire pour en ôter la crudité.

GELINOTE, poule engraiſſée dans une baſſe-cour: on donne auſſi ce nom à la ſemelle d'un *faiſan*; mais on entend proprement, par ce nom, la *gelinote de bois*, qui eſt la *gallina corylorum*, *gallina ſilveſtris* des naturaliſtes, a la chair très-délicate & très-aiſée à digérer: elle nourrit beaucoup & fournit les ſucs les plus épurés: on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques: cette poule ſauvage reſſemble à la perdrix. Les *gelinotes* s'apprêtent en cuiſine comme le faiſan. . . . Il y a des *gelinotes* d'eau, qui ſont moitié poule & moitié canne, de différens plumage & grandeur.

GEMME: on nomme *ſel gemme*, le ſel en pierre, qui ſe tire des ſalines & mines de ſel: la meilleure eſpéce de ſel gemme vient des mines de Wiliſca en pologne, d'Eperie dans la haute Hongrie, & de Cardonne, dans la principauté de Catalogne. Dans les lieux où il n'y a point de ſel marin, ou depuits, ni de fontaines ſalées, on ſe ſert de ce ſel. Les teinturiers en conſomment dans leurs teintures, & les épiciers en font le trafic à paris.

GENDASSE, eſpéce de gravelée, dont les teinturiers ſe ſervent. Voyez *Gravelée*.

GENEGUIN, eſpéce de coton filé, que les marchands eſtiment peu, n'étant pas d'un gros débit.

GENESTOLE, herbe aſſez ſemblable au *genêt*, appellée *genêt* des teinturiers: les verges néanmoins ſont plus minces & plus courtes, auſſi bien que ſes feuilles, ſes fleurs & ſes gouſſes: on la nomme encore *herbe de pâturage*: cette herbe ne ſe garde, que quand elle a été cueillie en maturité. Les teinturiers s'en ſervent pour teindre en jaune les étoffes de peu de conſéquence.

GENET, arbriſſeau, dont pluſieurs eſpéces; le *genêt ordinaire*, le *genêt d'Eſpagne*, & le *genêt blanc*: le *genêt ordinaire* s'eleve juſqu'à la hauteur de trois à quatre pieds; quelquefois il eſt plus haut: il donne pluſieurs branches ou rameaux droits, longs, minces & verdâtres, à trois ou quatre angles, garnis de feuilles vertes, petites le plus ſouvent, au nombre de trois portées ſur une même queue: ſes fleurs ſont jaunes, ſuivies d'une gouſſe platte, compoſée de deux coſſes d'un pouce, & quelques lignes de longueur, ſur un quart de pouce de largeur, & qui renferme des ſemences taillées en forme de rein; ſes fleurs ſont vomitives, & les cendres de toute la plante diurétiques: on fait de ſes branches des balais. Cet arbriſſeau croît dans les lieux incultes, & eſt commun en France, en Italie & en Allemagne.

Le *genêt d'Eſpagne* eſt différent du *genêt ordinaire*, non ſeulement par ſa grandeur, par l'odeur douce de ſes fleurs, & par ſes branches pleines d'une moëlle ſongueuſe, mais encore par ſes feuilles qui ne ſont jamais par trois ſur une même queue. On le cultive dans les jardins: il ſe multiplie de graine qu'on ſéme une ou deux dans un pot, pour enſuite en déplanter l'un ou l'autre des deux pieds, qu'elles auront produit, & les replanter dans un pot, rempli d'une terre à potager bien criblée, le temps de ſemer le *genêt* eſt le mois de Mars; il aime une belle expoſition, point trop chaude: quand ces *genêts* plantés dans des pots ſont devenus forts, on les dépote, & on les plante en pleine terre, aux endroits du jardin les plus convenables: la fleur de cet arbriſſeau fait un fort bel effet dans un grand parterre, ou dans de longue plattes-bandes. La

fleur du *genêt d'Eſpagne* purge fortement par en-haut ſans aucun danger: l'eau des fleurs eſt bonne contre la pierre: la graine pilée, & bue au poids d'une demi-drame, purge par le bas; mais elle nuit à l'eſtomac: on la corrige avec du miel roſat, qu'on y mêle avec des roſes & du maſtic.

Le *genêt blanc* s'éleve ſi haut & ſi promptement qu'on le pourroit compter avec les arbres; il pouſſe pluſieurs branches, deſquelles s'élevent une quantité de brins délicats & pointus, qui s'étendent juſqu'à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pouces, & ſes brins jettent de certaines petites feuilles, faites comme celle de la rue, & des fleurs en grande quantité, qui ſont rouges par le fond & toutes blanches dans le reſte: cette eſpéce de *genêt* veut du ſoleil médiocrement & une terre à potager: on l'arroſe dans les chaleurs & il vient de graine.

Les Anglois ont pluſieurs ſortes de *genêts* qu'ils cultivent dans les ſerres: on les multiplie de graine, & ils ſe plaiſent dans une terre ſéche & ſablonneuſe. Les botaniſtes diſtinguent pluſieurs ſortes de *genêts*, le *genêt commun*, le *genêt à fleur blanche*, le *genêt d'Eſpagne*, le *genêt d'Hongrie*, le *genêt de Portugal*, le *genêt à feuille de mille-pertuis*, le *genêt purgatif*, le *genêt épineux commun*, le *genêt épineux d'Allemagne*, & le petit *genêt épineux d'Angleterre*.

GENETE, plante qui jette des feuilles longues comme celle du lin dont les fleurs ſont jaunes, faites en croiſſant comme les gouſſes de pois. Elle n'a pas de pointe comme le *genêt*, auquel elle reſſemble beaucoup, & produit d'une ſeule tige quantité de verges longues & fermes; ſa graine vient dans les gouſſes, comme celle de la veſce. Cette plante ſe trouve dans les collines & les bois, fleurit en Mai & Juin. L'eau diſtillée des fleurs eſt bonne pour la pierre.

GENETIN: nom qu'on donne à un vin blanc d'Orléans, & au raiſin qui le produit.

GENEVRIER, arbre qui rend, par inciſion, une eſpéce de gomme blanche, ſemblable au maſtic, nommée *ſandaraque*, ou *ſandarec*; elle eſt blanche quand on la cueille, & devient rouſſe avec le tems; cet arbre qui devient quelquefois aſſez grand, porte des feuilles petites, étroites, rondes, piquantes & toujours vertes, des fleurs qui ſont des châtons à pluſieurs écailles, dont le bas eſt garni de quelques bourſes pleines de pouſſiere. Les fruits naiſſent dans des endroits ſéparés, quoique ſur le même pied qui porte les châtons. Ces fruits ſont des baies aſſez charnues dans leſquelles on trouve ordinairement trois oſſelets durs, voutés ſur le dos & applatis dans les autres faces. Ces oſſelets renferment chacun une ſemence oblongue.

Il y a le *genévrier* domeſtique & ſauvage; l'un & l'autre eſt toujours verd, ſon bois ſent bon & dure plus de cent ans ſans ſe corrompre: on en brûle, ainſi que de ſa graine, pour diſſiper le mauvais air. Les baies en ſont bonnes à manger, ſtomacales & ſaines: on en fait auſſi une boiſſon; il aime les terres pierreuſes & les montagnes. On fait de l'extrait de *genièvre*, dont les allemands ſe ſervent comme de la thériaque, de l'eſſence de *genièvre*, de l'eau, du ratafia de *genièvre*, du ſyrop de *genièvre*, &c. Les Anglois ont auſſi deux eſpéces de *genevrier*, l'eſpéce commune, & celui de Suéde. Toutes les deux eſpéces, dit *Bradeley*, réſiſtent aux plus dures gelées & méritent par cette raiſon, & leur belle verdure, de trouver place parmi

les autres arbres, toujours verds d'un parterre. Son fruit ſe ſeme au mois de Mars dans une terre légere ſans l'arroſer ni lui donner aucun amandement ; il leve au bout de deux mois. Il doit reſter deux ans dans le carreau où on l'a ſemé avant que d'être tranſplanté & ſans en prendre d'autre ſoin que de le nettoyer des mauvaiſes herbes.

GENISSE, jeune vache qui n'a point ſouffert les approches du taureau : on en fait un grand commerce dans les foires ; il faut les choiſir de bonne eſpéce & de gros corſage : on les laiſſe tetter l'eſpace de deux mois, puis on les accoutume à l'herbe petit à petit, après les avoir ſevrées. On éleve beaucoup de *géniſſes* où il y a quantité de pâturages gras ; c'eſt le profit d'une maiſon de campagne. On ne doit point laiſſer ſaillir les *géniſſes* qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. Il y a des *géniſſes* tardives qui ne déſirent le taureau qu'à trois ou quatre ans, & il y en a qui le déſirent à dix-huit mois ; il faut retenir celles-ci & avancer les autres. Les *vaches*, portent neuf mois, & portent ſi l'on veut, toutes les années, pourvu qu'elles n'aient pas paſſé dix ans, car elle ne valent plus rien que pour la boucherie. Il faut attendre que ces animaux ſoient en amour pour leur donner le taureau ; les unes le ſont plutôt, les autres plus tard ; c'eſt ce qui fait que nous avons de veaux toute l'année, mais plus en hiver qu'en été. Dans les pays chauds on ne fait ſaillir les vaches qu'aux mois de Février & de Mars ; c'eſt l'uſage des Italiens. Voyez *Vache* & *Taureau*.

GENOISE : *Morin* donne ce nom à une tulipe qui eſt triſtamin, rougeâtre & jaune.

GENOISE eſt auſſi une eſpéce de pâtiſſerie aſſez ſaine, & agréable au goût, faite avec du citron verd ou confit, deux macarons, ſix biſcuits d'amandes améres, un morceau de moëlle de bœuf, de la marmelade de fleur d'oranges, quatre jaunes d'œufs, de ſucre & de la crême convenablement, le tout pilé & mêlé enſemble, mis par petits morceaux entre deux abaiſſes : on le fait faire ou on le fait cuire, au four ſur une feuille de cuivre, on le glace enſuite & on le ſert pour entremets.

GENOUILLET, plante ainſi nommée, à cauſe que ſes tiges & ſes racines ſont noueuſes.

GENOUILLEUX, les botaniſtes appellent plantes *genouilleuſes* celles qui ont des racines épaiſſes qui demeurent à fleur de terre, qui ne ſont point unies, mais qui paroiſſent de pluſieurs piéces, & ſont pourtant jointes enſemble à la maniere du genou qui joint la cuiſſe à la jambe.

GENS DE MAIN-MORTE. L'*article* 8 *de l'édit de Décembre* 1691 comprend, ſous ce titre, les archevêques, évêques, abbés, prieurs, doyens, prévôts, archidiacres, chapitres, curés, chapelains, monaſteres, fabriques, commandeurs ſéculier & régulier, univerſités, facultés, colléges, adminiſtrateurs d'hôpitaux, maires & échevins, conſuls, ſyndics, capitouls, jurats, manans & habitans des villes, bourgs, bourgades, villages & hameaux ; & tous ceux ci-deſſus qui poſſedent des biens à ce titre, ſont reputés *gens de main-morte*, relativement à ces biens, ne peuvent les aliéner ni les vendre, ſi ce n'eſt en certains cas de neceſſité & d'utilité publique, en obſervant les formalités preſcrites ; & ils ne peuvent auſſi en acquérir ſans la permiſſion du roi.

GENS DU ROI : ſous cette dénomination on comprend les avocats & procureurs généraux des cours

ſouveraines, les avocats & procureurs du roi des juſtices royales & leurs ſubſtituts. Les fonctions de ces magiſtrats ſont de porter la parole & de donner des concluſions dans les cauſes où le roi, l'égliſe, les communautés religieuſes & laïques, les hôpitaux, les mineurs & le public ſont intéreſſés. Les *gens du roi* ne peuvent entrer dans la chambre du conſeil, lorſque les juges délibérent.

GENTIANE, plante dont la racine eſt médicinale, ſa tige s'éleve pluſieurs pieds de haut; elle eſt creuſe, liſſée, polie & coupée par quantité de nœuds, d'où ſortent deux à deux, & toujours en diminuant de grandeur de feuilles larges & d'un verd rougeâtre, aſſez ſemblables à celles du plantain. Les fleurs qui ſuivent la diviſion des nœuds ſont jaunes & la graine eſt plate, ronde, liſſée & légere. On ſe ſert de ſa racine contre les poiſons, & même contre la peſte; elle eſt ſudorifique & ſe prend avec ſuccès dans les fiévres intermittentes, ce qui lui a fait donner le nom de *quinquina* d'Europe, elle entre auſſi dans la compoſition de la thériaque. La *gentiane* croît dans la Bourgogne, en quelques endroits des Pyrénées & des Alpes. Il y a pluſieurs eſpéces de *gentiane*; la plus employée ſe nomme *grande gentiane*. Les Anglois n'en connoiſſent qu'une eſpéce qu'ils cultivent dans les jardins.

GEOLIERS: ce ſont des perſonnes auxquelles la garde des priſons & le ſoin des priſonniers eſt confié. Ces *géoliers* ne peuvent commettre d'autres perſonnes en leur place, mais ils peuvent ſe faire aider par des *guichetiers* & autres gens dont ils ſont reſponſables. Les droits qui ſe payent aux *géoliers*, pour la garde des priſonniers, s'appellent *gîte*, ou *geolage*.

GERANICUM, plante dont un grand nombre d'eſpéces connue ſous le nom de *bec de grue* ou de *cygogne*; ce ſont des plantes exotiques.

GERBE, *en agriculture*, aſſemblage de pluſieurs javelles ou épis de bled coupés & liés enſemble avec de bons liens de grande paille. Quand les *gerbes* ſont liées, on les charrie à la grange; ſi, pendant qu'on les lie, ou lorſqu'elles ſont liées & miſes par triots, il y ſurvient une pluie, on doit, après que cette pluie eſt paſſée, mettre chaque *gerbe* les épics en-bas pour les laiſſer ſécher, puis on les tranſporte à la grange où on les entaſſe.

GERBE *d'oſier*. L'ordonnance de la ville de Paris veut que les *gerbes* d'oſier ronds & rouges ſoient chacune de quatre pieds de liens, & pareillement les *gerbes* de ployon de même moiſſon ou meſure.

GERBE, *en terme de fontainier*, eſt une jonction de trente ou quarante tuyaux qui ſont des jets d'eau peu élevés qui repréſentent une *gerbe*; c'eſt pourquoi on dit *une gerbe d'eau*. Ces jets ne ſe font que dans les lieux où il y a beaucoup d'eau à dépenſer dans un baſſin.

GERBÉE, c'eſt une botte de paille à demi-battue où il reſte encore quelque grain propre à nourrir les beſtiaux & les chevaux. La *gerbée* de froment eſt la meilleure pour les chevaux de prix & auſquels on veut conſerver le boyau ſans défaut.

GERBER, & ENGERBER, c'eſt mettre en *gerbes*... Les marchands de vin qui ont quantité de muids dans leur cave, ſe ſervent de ce mot pour ſignifier mettre les pieces de vin les unes ſur les autres en maniere de *gerbes*.

GERFAUT, oiſeau de proie & de leurre qui ſert à la volerie: on le prend en faiſant ſon paſſage en

Allemagne ; il eſt bien empiété, a les doigts longs, grands & puiſſans, aſſez difficile à faire, & bon à tout gibier. Après l'aigle, c'eſt l'oiſeau le plus fort ; il eſt moindre de taille, mais il eſt plus grand que l'autour : c'eſt un bel oiſeau, fier, hardi, il a les jambes bleues ou vertes, les griffes ouvertes & de couleur fauve ; il eſt gaillard à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron, il chaſſe auſſi aux grues & aux cignes. Les meilleurs *gerfauts* viennent de Norwege & de Danemark ; ils ſont excellens pour voler l'outarde.

GERMAIN, (SAINT) poirier dont le fruit tient peu à la queue ; dure juſqu'en Décembre : ſa chair eſt fort tendre, d'un grand goût, à beaucoup d'eau. Ce poirier, dit *la Quintinie*, demande un terrein humide.

GERMANDRÉE, plante vivace & médicinale, dont les racines ſont ligneuſes, fibreuſes & rampantes ; elle eſt fébrifuge & diaphorétique, & entre dans la thériaque.

Il y a la *germandrée d'eau* différente de la précédente par ſes feuilles velues & blanchâtres, & par ſon odeur d'ail, elle croît dans les endroits marécageux. Cette plante eſt auſſi fébrifuge, bonne contre les vers, & entre dans la thériaque : les autres eſpéces de *germandrée* n'y ſont pas employées.

GERME, *en agriculture*, ſe dit de la partie d'une graine qui renferme en petit la plante d'une même eſpéce : on doit avoir ſoin de bien conſerver les ſemences, afin que le *germe* ne s'altere point. Le *germe* des plantes ſe conſerve plus longtems dans les unes que dans les autres ; c'eſt ſelon que leur graine eſt plus ou moins groſſe, & que la pellicule qui la couvre a plus ou moins de force pour défendre ce *germe* des injures du tems. Le bled *germe* dans le grenier, quand il n'eſt pas bien ſec & qu'on ne penſe pas à le remuer ; c'eſt à quoi il faut faire attention.

GESSE, plante à fleurs légumineuſes & annuelle qui pouſſe des tiges branchues, applattes ou un peu anguleuſes, hautes d'un demi-pied environ, garnies de feuilles longues, étroites, d'un verd pâle, & deux à deux, au bout d'une côte terminée par une vrille ou main, par le moyen de laquelle elle s'accroche aux corps voiſins. Ses fleurs qui ſont blanchâtres & tachées dans leur milieu de couleur de pourpre noirâtre, donnent des gouſſes compoſées de deux coſſes qui renferment des ſemences anguleuſes & blanchâtres. On ſeme les *geſſes*, on les mange comme des pois, on les cultive dans les jardins où elle fleurit en Juin, & mûrit en Juillet & Août. Le jus de toute la plante, pris en breuvage, eſt bon contre les crachemens de ſang ; les autres eſpéces de *geſſes* ne ſont d'aucun uſage. Il y a une *geſſe ſauvage* qui croît aux bord des chemins, qu'on appelle *gland de terre*.

GIBECIER, faiſeur de *gibéciere*. Il y a, à Paris, une communauté dont les maîtres ſe qualifient maîtres *gibeciers-bourſiers*. La *gibeciere* eſt une eſpéce de grande bourſe ou de petit biſſac, ordinairement de cuir, & quelquefois de cuir couvert d'étoffe. Cette derniere ſorte de *gibeciere* ne ſert qu'aux charlatans & joueurs de gobelets. A l'égard des *gibecieres* de cuir, les unes ſont rondes & ſont propres aux chaſſeurs qui les tiennent attachées à une ceinture auſſi de cuir ; les autres ſont quarrées & ſervent aux grenadiers, ſoit à pied, ſoit à cheval, pour mettre leurs grenades, & à toute l'infanterie.

GIBIER, venaiſon, animaux pris à la chaſſe, bons à manger. Il

y a le gros & menu *gibier*. Le *gros* comprend les bêtes fauves, comme cerfs, sangliers & autres; le *menu*, les liévres, les perdrix, beccasses, &c. Le *gibier* veut être mangé à propos, & dans le tems que son sumet est le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il est insipide; & quand on tarde trop, il porte au nez. La haute venaison, pour être de bon goût, demande d'être un peu mortifiée.

GIBOYER, *en terme de chasse*, c'est chasser avec le susil, à pied & sans bruit.

GIETER : c'est le nom que les Hollandois donnent à une espéce d'escope ou de pelle de bois crense, dont ils se servent dans leurs blanchisseries pour arroser les toiles sur le pré.

GIGOT, ou ECLANCHE : partie du quartier de mouton de derriere, qu'on accommode, en cuisine, à la braise, à la sauce à l'angloise, aux choux-fleurs au naturel, aux choux-fleurs glacés au parmesan, & aux cornichons rôti tout simplement ou de la chicorée dessous. Voilà les manieres ordinaires.

GIGOTÉ, *chien gigoté*, se dit de celui qui a les cuisses rondes & les hanches larges, c'est signe de vîtesse. . . . En terme de manege, *gigoté* se dit d'un cheval qui a les cuisses fournies & proportionnées à la rondeur de la croupe.

GILLE, espéce de filet ou de grand épervier dont on se sert pour prendre le poisson. Il porte huit cens mailles, & porte autant de plomb de circonférence, & a près du double de l'épervier commun; sa hauteur, étant plié, est de plus de quinze pieds. Il faut trois personnes pour le jetter, une qui est aux environs du bateau à pêcher, & deux qui le jettent. On ne s'en sert que l'hiver, & en riviere haute.

GIMBLETTE, sorte de pâtisserie dure, de la grosseur du petit doigt, tournée en rond en maniere d'anneau.

GINGEMBRE, petite épice du nombre des quatre épices, qui nous vient des grandes Indes, & aussi des isles Antilles : c'est la racine d'une plante qui ne s'éleve pas beaucoup de terre; ses feuilles vertes & longues sont comme celles du roseau, & sa tige à-peu-près semblable. La fleur en est rougeâtre, mêlée d'un peu de verd : on fait sécher cette racine, qui est fort noueuse quand elle est parvenue à sa maturité sur des claies, soit au soleil, soit au four, & on la conserve dans des lieux secs. Le *gingembre*, pour être bon, doit être nouveau, sec, bien nourri, difficile à rompre, d'un gris rougeâtre au-dessus, résineux au-dedans, d'un goût chaud, piquant. Les peuples du nord font des confitures de *gingembre* qu'on dit excellentes pour le scorbut. Les Indiens le mangent en salade, mêlé avec quelques herbes, & assaisonné d'huile, de vinaigre & de sel. Sa qualité est de fortifier l'estomac, de reveiller l'appétit, d'aider à la digestion, & de résister à la pourriture & à la malignité des humeurs. Il convient dans les tems froids aux vieillards, aux flegmatiques, à ceux dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement, qui digerent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

GINGEOLE. Voyez *Jujubes*.

GINGIDIUM, plante ombellifere, annuelle, propre pour la gravelle & pour la pierre, &c.

GINGIRAS, étoffe de soie des Indes, dont les piéces sont de neuf aunes & demie, & la largeur de deux tiers.

GINGUET, nom qu'on a donné à un petit vin sans force & dont

on croit trouver l'étymologie dans celui de guinguette, nom que le peuple a donné à ces petits cabarets ſitués aux environs de Paris. Ce petit vin, qu'on ſait à la campagne, eſt la boiſſon des domeſtiques; il ſe ſait de raiſins qui ſont d'un très petit relief, comme gouais, treſſeaux & autres. On ſait encore du *ginguet*, en mettant de l'eau ſur du vin, ce qu'on appelle autrement de l'*abondance*. Tout les vignobles, autour de Paris, ne donnent que du *ginguet*.

GIN-SENG, plante étrangere qui entre dans preſque tous les remédes que les medecins Chinois donnent aux grands ſeigneurs, & qui produit de ſi bons effets, que les Tartares & les Chinois en font un très-grand commerce, & qu'elle eſt d'un beau revenu à l'empereur de la Chine. On en voit la figure dans le Recueil des lettres édifiantes, & on en trouve la deſcription dans le Dictionnaire de Trévoux.

GIPON: nom que les corroyeurs & les hongroyeurs donnent à une lavette faite de morceaux de draps & autres étoffes de laine dont ils ſe ſervent pour imbiber les cuirs de ſuif. Il y a un autre *gipon* fait de toile de lin dont les corroyeurs ſe ſervent pour appliquer ſur les cuirs l'eau d'alun qui eſt une préparation qu'ils donnent à ceux qu'ils veulent mettre en couleur, c'eſt-à-dire, en rouge & en verd. Les corroyeurs ont encore un autre *gipon* de ſerge pour le mouillage des cuirs de vaches qu'ils nomment *vaches étirées*.

GIRASOL, pierre précieuſe qui approche un peu de l'opale, & qu'on appelle même *fauſſe opale*. Cette pierre ſe tire des mêmes lieux que l'*opale*, & peut être des mêmes mines.

GIRELLE, *en terme de potier de terre*, eſt le haut de l'arbre de la roue ſur laquelle ſe place le morceau de terre glaiſe préparé pour en faire un vaſe ou quelque autre ouvrage de poterie.

GIROFLE & GEROFLE, fruit aromatique que porte un arbre du même nom, auſſi nommé *giroflier* qui croît aux Moluques, dans l'iſle de Ternate; il eſt fort grand & fort gros, ne porte des fruits qu'au bout de huit ans, mais en peut durer cent. Il a ſon écorce ſemblable à celle de l'olivier, & ſes feuilles à celles du laurier. Son fruit en tombant prend racine, & ſe multiplie ſans culture. Le *girofle*, en commençant à paroître, eſt d'un blanc verdâtre; en mûriſſant il brunit & n'a beſoin, pour devenir tel que nous le recevons que d'être ſéché au ſoleil. Ce fruit eſt en forme de clou, ce qui lui a donné ſans doute le nom de *clou de girofle*; il faut le choiſir bien nourri, lec, facile à caſſer, piquant les doigts quand on le manie, d'un rouge tanné, garni, s'il ſe peut, de ſon ſuſt, d'un goût chaud & aromatique & d'une odeur agréable, & rejetter ceux qui ſont maigres, noirâtres, mollaſſes, & preſque ſans goût & ſans odeur. On ſe ſert du *clou de girofle* pour les apprêts des viandes & ragoûts. Les Hollandois confiſent le *girofle verd*; c'eſt une bonne confiture tendre, d'un goût agréable, qui donne peu de ſyrop. L'*huile de girofle* ſe tire par diſtillation; quand elle eſt nouvelle, elle eſt blanche, dorée, & rougit en vieilliſſant. La meilleure eſt graſſe, nage ſur l'eau, eſt forte, pénétrante & conſerve bien l'odeur & la ſaveur du *girofle*. On s'en ſert en médecine, & on la croit ſouveraine pour les maux de dents. Les parfumeurs en font un grand uſage: il eſt aiſé de falſifier cette huile de *clou de girofle*. Le *clou de girofle* en poudre entre dans la compoſition des quatre épi-

Digitized by Google

ces dont les pâtiſſiers font une très-grande conſommation, ainſi que les cuiſiniers qui l'emploient dans les ſauces & dans les ragoûts.

GIROFLÉE, plante appellée auſſi *giroflier*, qui donne une fleur odoriférante connue parmi les fleuriſtes; il y en a de doubles, de ſimples, de blanches, de marbrées, de violettes & de jaunes. La premiere vient de graine & ſe ſeme au mois de Mars ſur couche, dans des rayons & à claire-voie. Lorſqu'elle commence à lever, il faut la garantir des frimats de la ſaiſon, la couvrant avec des cloches, paillaſſons, grande paille ou fumier ſec: on lui donne peu-à-peu de l'air pour qu'elle ſe fortifie; car en la découvrant tout d'un coup, elle ſe faneroit. Quand on plante les jeunes plants, on les met en plates-bandes, eſpacés l'un de l'autre d'un demi-pied: on les y laiſſe juſques à ce qu'ils fleuriſſent; c'eſt alors qu'on connoît ſi les *giroflées* ſont doubles ou non, par leur bouton qui eſt gros & camard. On rejette toutes les ſimples, excepté quelques-unes; car les *giroflées doubles* ne grainent jamais. Les *giroflées* commencent à marquer à la fin du mois de Septembre, quand elles ont été plaintées de bonne heure, quelquefois auſſi plus tard, & quelquefois même point du tout avant l'hiver. La graine de *giroflée* ne ſe recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée. Quand on a remarqué les *giroflées* doubles, on les met dans des pots avec une terre compoſée moitié terreau, moitié terre à potager, ou dans des caiſſes larges de ſeize pouces ſur tous ſens. On leve les *giroflées* en motte, on les plante de même dans les pots ou les caiſſes, on les arroſe & on les met à l'ombre juſqu'à ce qu'elles ſoient repriſes; c'eſt pour garantir les *giroflées* du froid qui les feroit mourir, qu'on les met en pots ou en caiſſes, & que l'hiver on les place dans une ſerre, une chambre, une écurie, une cave, pourvu qu'elle ne ſoit pas humide. Quand les *giroflées* ne marquent pas avant l'hiver, on les couvre des grandes pailles pour qu'elles marquent au printems. On peut auſſi ſemer les *giroflées* en pleine terre, ſur un bout de planche bien labourée & ſumée de terreau, ce qui ſe fait à la fin du mois de Mars. Pour que les *giroflées* durent long-tems en fleurs, on porte à l'ombre celles qui ſont dans les pots, & on n'épargne point l'arroſement, ſi l'on veut avoir de belles fleurs & en quantité.

Il y a deux ſortes de *giroflées jaunes*; la ſimple qui ſe multiplie de graine, & la double qui ſurvient de marcotes ou de boutures. La premiere ſe ſeme au mois de Septembre, en pleine terre. Les nouveaux plants étant venus, on les plante en platebande, & on les cultive comme les autres fleurs des parterres. Pour la *giroflée jeune double*, elle ſe multiplie par marcotes: on en choiſit les plus beaux brins, on les couche en terre; & quand ils ſont arrêtés avec de petits crochets de bois, on jette de la terre par-deſſus, enſuite on les arroſe pour en faciliter la repriſe. On marcote ces *giroflées* ſi tôt que la fleur eſt paſſée, ce qui arrive ſur la fin du mois de Mai ou dans celui de Juin. Ces marcotes reſtent en terre juſqu'en Septembre ou Octobre, qu'on les leve pour les mettre en pleine terre ou dans des pots. Quoique cette eſpéce de *giroflée* ne craigne point le froid, il eſt bon, pour plus grande ſûreté, de mettre dans des ſerres celles qui ſont dans des pots. La *giroflée jaune ſimple* ſe multiplie auſſi de marcotes. Le tems eſt auſſi, quand la fleur en eſt paſſée; ce qui arrive vers le mois d'Octobre.

Les Anglois, outre l'eſpéce baſſe & annuelle de *giroflée* dont ils font des bordures, en ont encore cinq autres eſpéces. La *blanche double*, celle dont les fleurs ſont pourpres, l'eſpéce de diverſes couleurs, la grande brompton & celle qui fleurit la premiere année. Ils ont encore trois eſpéces de *giroflées de mer*, la commune, celle dont les fleurs ſont écarlates & celle qui fleurit blanc. Ces ſortes de *giroflées* ſont les bordures des grandes plates bandes, où on les plante dans les endroits les plus champêtres d'un jardin : leurs fleurs s'épanouiſſent en Mai, & durent long-tems, elles ſe plaiſent dans une terre forte : & on les multiplie en Août ou en Mars.

La *giroflée* éleve ſa tige, & a ſes feuilles faites comme la ſauge, à l'extrémité des branches ; & dans les nœuds, par-ci-par-là, il vient quantité de fleurs ramaſſées en bouquets : c'eſt ainſi qu'en parle *Morin* le fleuriſte. Dans quelques provinces on appelle cette plante *violier*, ou *giroflier* pour la diſtinguer de ſa fleur nommée *giroflée*. Les *giroſliers à fleurs jaunes* ont les feuilles un peu plus vertes & plus étroites que les autres *giroflées*. Il y a de ces *giroſliers à fleurs jaunes*, les plus communs de tous, qui naiſſent ſur les vieilles maſures. La fleur du *giroflier jaune* fait couler les urines, déſopile les viſceres, guérit les pâles couleurs, &c. On en fait auſſi une huile réſolutive bonne pour les rhumatiſmes.

GIRONNER : parmi les orfévres, c'eſt donner à un ouvrage la rondeur qu'il doit avoir..... Chez les chauderonniers, *gironner* un chauderon, c'eſt en arrondir le fond, en faire la quarre. Cette façon ſe donne ſur l'enclume ronde.

GIROUETTE, petite machine qui, tournant ſur ſon pivot, ſert à faire connoître d'où vient le vent. Les ſeigneurs ne peuvent empêcher leurs vaſſaux de mettre des *girouettes* ſur leurs bâtimens. Quelques auteurs exceptent les *girouettes quarrées* que l'on prétend être des marques de ſeigneurie, apparemment parce qu'elles ſont en forme de baniere. Voyez le *Code rural*.

GITE, *en terme de chaſſe*, eſt le lieu où le liévre retourne toujours. On appelle auſſi *gîte*, le repaire des bêtes ſauvages.

GITE *à la noix*, piéce de bœuf, qui ſert, en cuiſine, aux mêmes uſages que la tranche de bœuf.

GIVRE, ſorte de gelée blanche, ſi épaiſſe qu'elle s'attache aux branches des arbres, & y fait même glaçons pendans. Le *givre* qui fait mourir les chenilles & la vermine, nuit auſſi beaucoup aux arbres fruitiers.

GLACE : ce nom eſt donné par les jardiniers à des pommes plus groſſes que les autres, tout-à-fait verdâtres & blanchâtres, que *la Quintinie* n'eſtime pas.... Une autre eſpéce de pomme plus groſſe vers la queue que vers la tête, eſt nommée *glace*. On a auſſi donné le nom de *glacée-noire* à une pomme de la groſſeur & de la figure d'une reinette ordinaire & d'un rouge noir fort luiſant, à la reſerve du côté qui n'a pas été expoſé au ſoleil, & qui colore ſi peu que rien. Elle ſe garde juſqu'en Avril, & a toujours un goût de verd fort déſagréable.

GLACE, *en terme de confiſeur*, eſt un ſucre épaiſſi ſur les fruits qu'on a confi & qui y forme une maniere de *glace* qui en fait la beauté. La *glace* pour les marrons ſe fait avec du ſucre cuit à liſſé.

GLACE, liqueur fixée & durcie par le froid ; ce mot s'entend particuliérement de l'eau. L'uſage de

la *glace*, pour rafraîchir les boiſſons, eſt commun & utile dans les provinces les plus méridionales de la France, particuliérement en Provence & en Languedoc. On en fait à Paris une grande conſommation, & ce ſont les marchands limonadiers qui font le commerce des liqueurs en détail, qui ſont auſſi celui de la *glace*; ils la vendent à la livre, & toutes les années ils en rempliſſent leurs glacieres, autant pour leur propre uſage que pour la débiter en détail. Voyez *Glaciére*.

GLACE, dans les verreries, ſe dit d'une ſuperficie unie, polie, tranſparente, faite ordinairement du plus beau verre qui ſe fonde. Les *glaces* miſes au teint ſont montées en diverſes ſortes de miroirs, comme les grands miroirs de chambre, les glaces de cheminées, les trumeaux, les miroirs de toiletes, ceux de poche, &c. Les *glaces* ſans teint ſervent aux carroſſes, aux berlines, aux chaiſes roulantes, aux chaiſes à porteur. On en met ſur des tableaux de paſtel & de miniature: on en fait auſſi des vitrages aux plus beaux palais.

GLACE, *chez les joailliers*, ſe dit des défauts qui ſe rencontrent dans les diamans pour avoir été tirés avec trop de violence des veines de la mine. Quand les *glaces* ſont trop conſidérables dans les diamans, on eſt obligé de les ſcier ou de les cliver. On nomme *glaceux* les diamans qui ont des *glaces*.

GLACÉ: c'eſt ce qui eſt poli, brillant & luſtré comme une *glace*; on *glace* les rubans, les taffetas, en leur donnant la gomme & le luſtre un peu plus fort. On fabrique, à Amiens, des étamines de ſoie *glacée*, petites étoffes de demi-aune de large dont la chaîne eſt de double ſoie, & la trame de laine naturelle & non teinte.

Les confiſeurs font des confitures ſéches qu'ils couvrent d'un ſucre candi & luiſant; c'eſt ce qu'ils appellent *confitures glacées*.

GLACER, *en broderie*, ne ſe dit guères que des ouvrages d'or ou d'argent, que l'on glace & que l'on émaille avec de la ſoie bleue.

GLACER la doublure d'une jupe, d'une robe de chambre, d'un habit, &c. c'eſt, chez les tailleurs & couturieres, unir une étoffe avec ſa doublure, en y faiſant de lé en lé un bâti de ſoie ou de fil à demeure, afin qu'ils ſoient plus unis enſemble & qu'ils ne pliſſent point..... *Glacer* un taffetas & un ruban, c'eſt leur donner un luſtre plus fort & plus brillant qu'aux taffetas & aux rubans communs.

GLACIERE, lieu creuſé en terre où l'on ſerre de la glace ou de la neige pendant l'hiver pour boire frais en été. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobé d'un jardin, dans un bois, au fond d'un grand boſquet, ou dans un champ proche de la maiſon. On choiſit un terrein ſec qui ne ſoit point expoſé au ſoleil. On y creuſe une foſſe ronde de deux ou trois toiſes & demie de diametre par le haut, finiſſant en bas comme un pain de ſucre renverſé. On donne à une *glaciere* une profondeur de trois toiſes ou environ; plus elle eſt profonde & large, plus la glace & la neige s'y conſervent. On va, en la creuſant toujours, en rétreciſſant par le bas, crainte que la terre ne s'affaiſſe. On revêt cette foſſe depuis le bas juſques en haut d'un mur de moilon de huit à dix pouces d'épaiſſeur, bien enduit de mortier. On perce dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer deſſus pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace: on ne donne aucun jour à une *glaciere*; & pour y mettre la glace on choiſit un jour

froid & ſec, afin que la glace ne ſe fonde point ; mais auparavant on couvre le fond de paille & on en met tout autour, pour que la glace ne touche qu'à la paille. Le premier lit de glace doit être fait des plus gros morceaux ou des plus épais, & ainſi de ſuite, les autres à proportion ; plus ils ſont entaſſés ſans aucun vuide, plus long-tems ils ſe conſervent. La *glaciere* pleine on couvre la glace avec de la grande paille par le haut, comme par le bas & par les côtés ; & par-deſſus cette paille, on met des planches qu'on charge de groſſes pierres pour tenir la paille ſerrée. Il doit y avoir deux portes à une *glaciere*, une en dehors & l'autre en dedans. Il ne faut point ouvrir celle-ci que la premiere ne ſoit fermée ; afin que l'air n'y entre point en été, tems où l'on fait uſage de la glace. La *neige* ſe conſerve auſſi bien que la *glace* dans les *glacieres*, en l'y mettant en groſſes pelotes, battue & preſſée autant qu'il eſt poſſible. La neige ainſi conſervée eſt beaucoup en uſage dans les pays chauds, comme en Italie & en Eſpagne où il n'y a preſque point de glace.

GLAIRER, chez les relieurs de livres ; c'eſt frotter la couverture d'un livre avec une glaire d'œuf bien battue pour l'éclaircir & lui donner du luſtre : on ne glaire que les couvertures de livres reliés en veau. Ce *glairage* ſe fait avec une éponge.

GLAISE, terre graſſe dont la meilleure eſt d'un verd bleuâtre, forte, très-fine, douce au toucher, ſans mélange de parties de marne ou terre blanche ; c'eſt celle que les potiers & les tuilliers emploient. Il y a une autre eſpéce de *glaiſe* plus noire que bleue, dont on ſe ſert pour faire des baſſins & des réſervoirs ; cette terre ne ſe tire preſque toute que par copeaux, ou par morceaux qu'on abat à coups de pioche. Il y a encore une autre eſpéce de terre *glaiſe* qui a le corps fouetté de filets blanchâtres en maniere d'ondes. Une *glaiſe* entrecoupée de blanc, n'eſt pas des meilleures, quelque bien corroyée qu'elle ſoit, à moins qu'on n'en augmente la doſe. On pétrit la *glaiſe* quand on veut l'employer : on doit n'y laiſſer ni paille ni fétu, car cela ſeul ſuffiroit pour donner du jour à l'eau des réſervoirs, quelque excellente & quelque bien pétrie que fût la *glaiſe*.

GLANAGE, action de glaner ; c'eſt ramaſſer les épis qui reſtent ſur le champ après que le laboureur en a ramaſſé la récolte. Cette portion des fruits de la terre appartient aux pauvres & leur eſt affectée d'une maniere ſpéciale. Voyez le *Levitique*, *chap.* 19. *v.* 3. *&* 16. Voyez *Glane*.

GLAND, c'eſt le fruit du chêne ; les cochons s'en nourriſſent ; ceux qui en mangent ont la chair meilleure & plus ferme. Les femmes & les enfans vont le ramaſſer dans les forêts, & l'on en conſerve à la campagne pour donner aux cochons dans l'hiver.

GLAND *de terre* ; c'eſt le nom qu'on donne à une eſpéce de geſſe qui pouſſe pluſieurs tiges foibles. Voyez *Geſſe*.

GLAND, eſt auſſi une eſpéce de tenailles de bois dont les ouvriers en peigne ſe ſervent pour en faire les dents, quand ils ont dégroſſis avec l'eſcouenne & préparés avec l'eſcouenette. La queue ou manche du *gland* ſert à affermir le peigne dans un étau, tandis que le peignier ouvre les dents avec l'eſtadion qui eſt une ſcie à main à deux feuillets.

GLAND, ſe dit encore d'une eſpéce de bouton couvert de perles ou de longs filets d'or, d'argent, de ſoie, de laine ou de fil, avec

une tête ouvragéedes mêmes matieresd'où pendent les filets. Les *glands* d'or, d'argent, de soie sont partie du commerce des tissutiers-rubaniers-frangiers, & les *glands* de fil sont partie du commerce des marchandes lingeres & des marchands merciers.

GLANDÉE, signifie le gland qui sert de paisson & de nourriture aux porcs. La *glandée* s'adjuge à la fin du mois de Septembre, & dure jusqu'au mois de Février. Sous le mot de *glandée* on comprend encore le commerce qui se sait du *gland* & de tous les fruits agrestes & sauvages qui se recueillent dans les forêts. La *glandée* est un revenu pour les marchands de bois, quand ils stipulent dans l'achat des bois que la *glandée* leur appartiendra.

GLANE, poignée d'épis que les pauvres gens vont ramasser dans les champs, après que la moisson en a été enlevée. Il se dit aussi, dans le commerce des oignons, d'une petite botte d'oignons, dont les sannes ou queues sont attachées avec de la paille le long d'un montant de la même matiere. La différence qu'il y a entre la *glane* & la botte consiste en ce que celle-ci ne se dit que des oignons encore à demi-verds, dont la sanne est entiere & qui sont attachées ensemble sans montant, & que la *glane* au contraire a un montant, & n'est faite que d'oignon sec & esforé.... *Glane*, ou *Glaine*, est aussi ce que les vicaires, en certaines paroisses, vont chercher chez quelques laboureurs quelque tems après la récolte.

GLANDES, *en cuisine*, est la chair molle, spongieuse & grasse de quelque animal; elles sont tendres, sriables & agréables au goût, de bon suc, nourrissantes, aisées à digérer, principalement quand l'animal s'est bien porté & qu'on lui a donné de bons alimens.

GLANDES: les chevaux sont sujets à certaines *glandes* qui leur viennent sous la ganache, dont les unes sont fixes, & les autres ne le sont pas; c'est à ceux qui achetent des chevaux à examiner s'ils n'ont pas des *glandes*, car c'est un défaut; & pour les saire passer, on doit ou les saire suppurer, ou les résoudre. *Voyez* les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

GLANER; c'est ramasser les épis égarés dans un champ moissonné. On ne peut *glaner* pendant la moisson, mais vingt-quatre heures après. Les *glaneurs* qui volent sont poursurvis extraordinairement. Il y a des pays où l'on ne souffre ni *glaneurs* ni *glaneuses*.

GLAYEUL, plante qui a les feuilles longues, étroites, pointues, faites comme la lame d'une épée ou d'un glaive, d'où vient qu'on lui a donné le nom de *glayeul*, en latin *gladiolus*, d'où, en françois *glayeul*. Il sort d'entre ses feuilles une tige haute de deux ou trois pieds, ronde, à laquelle sont attachées par ordre, seulement d'un côté, six ou sept fleurs, distantes les unes des autres, grandes, de couleur ordinairement purpurine, rougeâtre, & quelquefois blanche. Son fruit est gros comme une aveline, oblong, divisé en trois loges remplies de semences presque rondes, rougeâtres, envelopées d'une coëffe jaune, sa racine est tubéreuse, charnue, soutenue par une autre racine. Il y a une autre espéce de *glayeul* semblable au précédent, mais ses fleurs sortent des deux côtés de la tige, & sont un peu plus petites. Il y a encore le *glayeul puant* qui pousse beaucoup de feuilles, longues d'un pied & demi, ou de deux pieds, d'une odeur puante, approchant de l'odeur des punaises. La racine & la semence de *glayeul* sont purgatives, hydragogues, apé-

ritives, propres pour les convulsions, l'hydropisie, les rhumatismes, &c.... Le *glayeul puant* est une plante hystérique. Il y a, en Amérique, une espéce de *glayeul* dont on fait des fascines avec lesquelles on bâtit les maisons.

GLOBULAIRE, plante qui a du raport avec la *paquerette* par ses feuilles, & qui en est distinguée par ses fleurs qui sont ramassées en une petite boule blanche composée de fleurons. Il y a une autre espéce de *globulaire* qu'on trouve au Cap de Cette & à Marseille; ses feuilles purgent violemment, & la plante est vulnéraire & déterfive.

GLORIEUSE, nom que *Morin* donne à une tulipe de couleur isabelle qui tire un peu sur le jaune & un rouge doré.

GLOUSSEMENT, bruit sourd que font les poules prêtes à couver, & quand elles conduisent leurs poussins.

GLU, drogue visqueuse & tenace, qui se fait avec la seconde écorce du grand houx, en la levant dans le tems de la féve, & la laissant pourrir quelque tems à la cave dans des tonneaux. On la bat ensuite dans un mortier jusqu'à ce qu'elle soit réduite en pâte, & on la lave à grande eau, puis on la manie, on la pétrit à diverses répriſes, & on la met dans des barils. La meilleure vient d'Orléans & de Normandie. On en fait aussi avec le gui de chêne. On se sert de la *glu* pour prendre de petits oiseaux aux gluaux: on y prend aussi des rats, des souris, & mulots, &c. & les vignerons s'en servent quelquefois pour sauver leurs vignes des chenilles.

GLUI, grosse paille de seigle non battue au fléau dont on couvre les granges & les maisons des paysans en plusieurs provinces. On s'en sert aussi pour lier les gerbes dans la moisson pour faire des brise-vents dans les jardins, des paillassons pour couvrir les couches & les pêchers quand ils sont prêts à fleurir, & qu'on craint la gelée.

GOBBE, morceau empoisonné que les bergers sement dans les champs où les moutons de ceux à qui ils veulent du mal viennent paître. Ce qui fait croire que ces moutons sont enforcelés.

GOBELET, espéce de tasse pour boire: on en fait de divers métaux, d'or, d'argent, d'étain, de bois, de cuir, &c.

GOBELET, se dit aussi de cette petite tige qui tient plusieurs fruits attachés aux arbres, comme le gland, la faine, les noisettes, parce qu'elle représente une petite coupe ou bassinet: on le dit aussi de plusieurs fleurs qui ont cette figure.

GOBELINS, manufacture royale établie à Paris, au bout du fauxbourg Saint-Marcel, dit *Saint-Marceau*, pour la fabrique des tapisseries & des meubles de la couronne. On appelle *teinture des Gobelins* toutes les teintures du grand & du bon teint, particuliérement ces belles écarlates qui s'y font. Cette manufacture d'abord établie par les freres *Gobelins*, célebres teinturiers sous Henri IV, fut en 1667, érigée en manufacture royale sous Louis XIV, où le grand Colbert rassembla tout ce qu'il y avoit de plus habiles ouvriers dans le royaume en toutes sorte d'arts & de manufactures. *Voyez* les réglemens de ce bel établissement dans les grands Dictionnaires, surtout dans celui du commerce.

GOBERGES: bois de hêtre refendu en forme de petites planches taillées en couteau, plus épaisses d'un côté que de l'autre, dont les layettiers & coffretiers bahutiers se servent ordinairement dans leurs ouvrages. Ils en ont de deux sortes, les *goberges ordinaires*, larges

depuis cinq juſqu'à ſept pouces, longues depuis deux juſqu'à quatre pieds, épaiſſes d'un côté d'un pouce, & d'un demi pouce de l'autre. L'autre eſpece de *goberge*, nommée *Layette*, a depuis dix juſqu'à treize pouces de large ſur deux pieds de long, & eſt de la même épaiſſeur que les *goberges ordinaires*; elles ſe comptent par poignées de quatre chacune, & ſe vendent au millier; elles viennent de Villers-Cotterets, Compiegne, de la Champagne & de la Loraine.

Les marchands tapiſſiers-fripiers appellent *goberges* de petites planches, de quatre à cinq pouces de large, plus ou moins longues, attachées ſur des ſangles, à une diſtance égale les unes des autres, avec de la groſſe broquette que l'on étend de travers ſur le bois de lit, pour ſervir d'enfonçure & ſoutenir la paillaſſe ou ſommier de crin .... Les menuiſiers de placage & de marqueterie nomment auſſi *gorberges* des perches dont ils ſe ſervent pour tenir ſur l'établi la beſogne en état après l'avoir collée, juſqu'à ce que la colle ſoit parfaitement ſéche.

GOBET, *en fauconnerie*, ſe dit d'une maniere de chaſſer ou voler les perdrix avec l'autour & l'épervier.

GOBEUR: on donne ce nom ſur la riviere de Loire, aux forts & compagnons de riviere qui ſervent à la charge, décharge, ou conduite des bateaux.

GODET, ſe dit de certaines fleurs, & ſignifie ce qui contient la fleur. La jacinthe a le *godet* incarnat.

GODIVEAU, eſpece de pâte qui ſe fait de veau haché & d'andouillettes, avec pluſieurs ſortes d'ingrédiens, comme aſperges, culs d'artichauds, champignons, palais de bœuf, jaunes d'œufs.

GOEMON, herbe marine. Voyez *Varech*.

GOËS, ou GOET, eſpece de gros raiſin blanc qui lâche le ventre; il vient ſouvent ſur des treilles: & on l'apelle du *verjus mûr*. Quand il eſt preſſé avant ſa maturité, c'eſt ce qu'on appelle du *verjus*.

GOGUE *au ſang*: les grands cuiſiniers donnent ce nom à un foie de veau dont on a ôté les filandres haché groſſierement, auquel on ajoûte panne, oignon en petits, des herbes fines avec aſſaiſonnement convenable. On détrempe le tout avec du ſang de veau ou de porc, de façon que cela ne ſoit pas trop liquide. On y met encore des jaunes d'œufs cruds, de la coriandre en poudre, de la mie de pain trempée dans de la crême, le tout bien mêlé enſemble; on met ce foie de veau dans une caſſerole garnie de bardes de lard & d'une crépine de porc deſſus. On fait cuire ſeu deſſus & deſſous, & la *gogue* étant cuite, on la ſert pour entrée avec une eſſence de jambon par deſſus. La même compoſition ſert à faire des ſauciſſes plattes que l'on fait griller dans une abaiſſe, & qui ſe ſervent de même avec une eſſence de jambon; mais les *gogues* ſont indigeſtes, le ſang des animaux, de quelque maniere qu'on les prépare, étant une mauvaiſe nourriture.

GOM, ſorte de grain qui ſe cueille dans la Mingrélie, menu, comme la coriandre, qui reſſemble aſſez au millet comme ſon tuyau aux cannes de ſucre. On le ſeme au printems & on le cueille en Octobre. Quand on le cueille, on le pend à des claies élevées & expoſées au ſoleil pour le faire ſécher.

GOMME, ſuc aqueux & gluant qui ſe congele ſur les arbres, d'où

il ſort. Il y a autant de différentes eſpeces de *gommes*, qu'il y a de differens arbres, plantes ou racines, d'où coulent ces ſortes de ſucs. Il y a les *gommes aqueuſes* & les *gommes réſineuſes*. Les premieres peuvent ſe diſſoudre dans l'eau, le vin & ſemblables liqueurs. La diſſolution des autres ne ſe fait que par le moyen de l'huile. Il y a des *gommes* qui ne ſe diſſoudent que difficilement, ſoit dans l'huile, ſoit dans le vin, l'eau & autres liqueurs pareilles. Les marchands épiciers font commerce de toutes ſortes de *gommes*; voici les principales.

La *gomme animée* coule d'un arbre que les Portugais nomment *Courbari*. Elle eſt dure, tranſparente, de bonne odeur, aſſez ſemblable à l'ambre jaune, ne ſe diſſout ni à l'huile ni à l'eau..... La *gomme Arabique*, qui vient de l'acacia d'Egypte, eſt blanche, en petites larmes, claires & tranſparentes. Elle vient du levant, par la voie de Marſeille... La *gomme-gutte*, qui nous vient des Indes orientales & occidentales eſt le ſuc qui coule du tronc d'une plante épineuſe; elle eſt ſéche, haute en couleur, elle a quelques propriétés en médecine: mais ſon plus grand uſage eſt pour la peinture... La *gomme du Sénégal*, comme la *gomme Arabique*, entre dans la compoſition de la thériaque.... La *gomme Turque* eſt la *gomme Arabique*, tombée des acacias, en tems de pluie. Les teinturiers de Lyon en ſoie s'en ſervent beaucoup.... La *gomme vermiculée* eſt la *gomme Arabique* ou du *Sénégal*, qui, en coulant de l'arbre, ſe plie & replie en pluſieurs tours, & prend la forme de petits vermiſſeaux..... La *gomme d'Angleterre* eſt la *gomme blanche d'Arabie* ou du *Sénégal*, fondue dans un peu d'eau, réduite en petites tables très-minces; elle ſert à friſer les cheveux.... Nos payſans, autour de Paris & ailleurs, recueillent de différens arbres, comme prunier, cerifier, &c. une *gomme* ſéche & blanche, dont les chapeliers & autres ouvriers ſe ſervent.

GOMME, eſt auſſi une maladie qui arrive aux arbres de noyau, ſçavoir aux pêchers, pruniers, cerifiers, abricotiers. C'eſt une eſpéce de gangrene & d'apoſtume, qui vient de la corruption de la ſéve, qui s'extravaſe & s'épaiſſit. Elle ſe forme d'ordinaire, à quelque endroit rompu ou écorché, & fait mourir toutes les parties voiſines. Pour éviter qu'elle ne s'étende, il faut, dit *Liger*, couper la branche malade, à deux ou trois pouces au-deſſous de l'endroit affligé. La *gomme* ſe met auſſi à de grands arbres, à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête. Cette *gomme* n'eſt autre choſe qu'un ſuc groſſier, mal conditionné & gluant, qui ne pouvant s'ouvrir un paſſage, à travers les fibres de l'arbre, pour leur ſervir de nourriture, eſt obligé, étant pouſſé par une autre matiere qui lui ſuccéde, de ſe jetter hors de l'arbre par l'écorce où ce ſuc forme une eſpéce de glu.

Les chamoiſeurs appellent *gomme* une ſorte de graiſſe qui ſe rencontre dans les peaux de mouton ou de chevre, qu'ils paſſent en chamois.... Il y a dans l'iſle de S. Domingue, une réſine qui découle d'un arbre qu'on appelle *gomme de cochon*, parce que cet animal en a fait connoître la vertu & les qualités.

GOMMER, c'eſt mettre de la *gomme* à quelque choſe. *Gommer* des rubans, des taffetas ou d'autres étoffes, c'eſt leur donner une eau dans laquelle on a fait diſſoudre

de la *gomme*, pour les luſtrer & les rendre plus fermes.

GONNE, ſorte de futaille qui ſert à mettre du ſaumon ſalé. Il y a auſſi des *gonnes*, qui ſervent à mettre de la biere ou d'autres liqueurs pour embarquer ſur les vaiſſeaux. La *gonne* eſt une fois plus grande que le baril.

GORD, ou GORT, *en terme de pêcheur de riviere*, eſt un paſſage étroit au bout duquel on met un filet, pour y arrêter & y prendre le poiſſon qui y veut paſſer, en ſuivant le fil de l'eau. Il y a des *gords naturels* & des *gords artificiels*: ceux-ci, qui ſont des conſtructions de pieux, entrelaſſés de branches d'arbre, faites exprès pour retrécir quelques endroits d'une riviere, ſous des arches de ponts, ou près d'un moulin, ne ſe font qu'avec droit & valable conceſſion.... *Gord* ſe dit auſſi du filet qui ſe met à la ſortie du *gord*, pour arrêter le poiſſon. Les *gords* à anguilles ne ſe tendent que pendant l'hyver.

GORGE *de pigeon*, taffetas changeant, dont la trême & la chaîne ſont de diverſes couleurs, & prennent de nouvelles teintes, ſuivant le jour qui tombe deſſus, comme font les plumes que les pigeons ont ſous la gorge, lorſque le ſoleil les frappe, & que ſes rayons y forment divers angles.

GORGE *de pigeon*, chez les maréchaux, eſt une eſpéce de mors dont on ſe ſert pour emboucher un cheval.

GORGE, *en fauconnerie*, s'entend du ſachet ſupérieur de l'oiſeau de proie, qu'on nomme ailleurs *poche*. Donner *groſſe gorge* à l'oiſeau, c'eſt lui donner de la viande groſſiére, non trempée dans l'eau. *Gorge chaude*, eſt la viande *chaude*, qu'on donne aux oiſeaux de proie, qu'on prend du gibier qu'ils ont attrapé.... Donner *bonne gorge*, c'eſt repaître l'oiſeau... Digérer la *gorge*, c'eſt l'aliment que l'oiſeau a pris.

GOUET, ſe dit d'une ſerpe à couper les raiſins. Il y a des lieux où l'on appelle *gouet* une grande & forte ſerpe dont les bucherons ſe ſervent pour couper du bois, faire fagots, &c.

GOUDRAN, ou BRAI *liquide*, ou GOUDRON, liqueur claire & graſſe, qui découle du tronc des vieux pins. Il vient des provinces de France où les pins ſont communs, & de Suéde & de Norvege. Le *goudran* ſert à calfater les vaiſſeaux. Les apothicaires font entrer dans pluſieurs compoſitions le vieux goudron, qui a ſervi à calfater les vaiſſeaux.... On nomme auſſi *goudran* ou *goudron* une compoſition de poix noire, de ſuif, de graiſſe, d'huile & de poix-réſine, dont on ſe ſert particuliérement dans l'artillerie à préparer des feux d'artifice. On l'emploie auſſi au calfat des vaiſſeaux, quand on manque du vrai *goudran* ou du *brai*.

GOUGE, outil de fer taillant par le bout, creuſé en forme de demi-canal, dont la portion du cercle eſt plus ou moins grande, ſuivant qu'on veut plus ou moins caver ou arrondir l'endroit de l'ouvrage où l'on s'en ſert. Les ſculpteurs, tailleurs de pierre, marbriers, menuiſiers, tourneurs, tabletiers & plombiers ſe ſervent de la *gouge*, quelquefois à la main, quelquefois en la frappant du marteau. Toutes ont un manche de bois, excepté celles des charpentiers, qui ſont toutes de fer, & ont environ deux pieds & demi de long.

GOUJAT: nom qu'on donne *dans les ateliers de maçonnerie* à de jeunes manœuvres, qui ſervent ſous les maçons & Limouſins, & qui leur portent les matériaux qui leur ſont néceſſaires, ſur-tout le

mortier, ſoit de terre, ſoit de chaux & de ſable, ce qu'ils ſont dans un inſtrument qu'ils nomment *oiſeau*. Voyez ce mot.

GOUJON : il y en a de deux eſpéces, l'un de mer qui eſt blanc ou noir, & l'autre de riviere. Le *goujon* de mer & celui de riviere doivent être choiſis longs & menus. Le plus gros *goujon* eſt ordinairement œuvé, & n'a pas, à beaucoup près, une ſaveur ſi agréable que le petit. La chair du *goujon* eſt molle, peu ſerrée en ſes parties, peu chargée d'humeurs groſſieres & viſqueuſes ; il produit un aſſez bon ſuc, ſe digere facilement. Il ne nourrit que médiocrement : il ne produit de mauvais effets, qu'autant qu'on en uſe avec excès. Il convient en tout tems, à toutes ſortes d'âges & de tempéramens.

On frit le *goujon*, & on l'apprête de même que l'*éperlan*.

GOULDE, GULDEN en Allemand, monnoie d'argent, qui ſe fabrique en Allemagne & en Flandres.

GOULET, s'entend de l'ouverture d'un filet, par où le poiſſon entre, & ne peut pas ſortir. Ce *goulet* eſt au filet la même choſe que les entrées qui ſont autour d'une cage de fer pour prendre les rats.

GOUPILLON, bâton long d'environ un pied & demi, au bout duquel on a paſſé en travers pluſieurs brins de ſoie de cochon, dont, entr'autres, les chapeliers ſe ſervent pour jetter de l'eau ſur le baſſin, ou ſur la feutriere, en travaillant à fourrer les chapeaux, ce qu'ils appellent *arroſer le feutre* ou *arroſer le chapeau*.

GOURE. Les marchands épiciers & droguiſtes donnent ce nom à des tamarins falſifiés avec de la mélaſſe, du ſucre & du vinaigre.... *Goure*, ſe dit encore de la térébenthine de Veniſe ou de Piſe, contrefaite par les colporteurs.

GOUREAU, figue violette très-groſſe & très-longue.

GOUREURS, nom qu'on donne à ces petits épiciers, qui courent les campagnes & falſifient les drogues, comme le poivre, le gingembre.

GOURME, maladie des chevaux qui eſt une décharge d'humeurs qu'un jeune cheval contracte, & qui ſe fait ordinairement par abcès au-deſſous de la gorge, & entre les deux os de la ganache, ou par les nazeaux. Il y en a qui la jettent par d'autres parties que celles dont on a parlé, comme par une épaule, un jarret, par-deſſus le rognon, par un pied, enfin par l'endroit le plus foible du corps du cheval, ou qui aura été bleſſé. Quand la *gourme* ſe déclare par ces endroits, c'eſt mauvais ſigne : c'eſt une révolution d'humeurs contre nature, & à laquelle il eſt difficile de remedier parfaitement, lorſque cela arrive. Le cheval jette enſuite de *fauſſes gourmes*, à l'âge de ſix, dix & douze ans, qui étant négligées dégénérent en *morve*. Mais c'eſt un avantage pour les chevaux de jetter leur gourme par les nazeaux, ou par les glandes de la ganache, lorſqu'ils ſont poulins & nourris dans la prairie ; car ayant toujours la tête baſſe pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aiſément. Si le cheval jette heureuſement ſa *gourme* par les nazeaux, il ne lui faut rien faire, ſe contenter de le tenir chaudement, & de le promener ſoir & matin ; mais s'il a les conduits du nez bouché, s'il ne jette qu'avec peine, il faut lui ſeringuer d'une liqueur faite moitié eau-de-vie, moitié huile, battues enſemble, le tout tiéde. Si le cheval jette peu, on l'échauffe avec quelque bon breuvage fait avec le vin & la thériaque, ou bon orvietan. La pervanche hachée menu, &

donnée en bonne quantité parmi le ſon mouillé, fait vomir abondamment le cheval. *Voyez* pour un plus long détail les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

GOURMET, c'eſt *en marchandiſes de vin*, un homme qui ſe connoît en vin, qui l'eſſaye, qui le goûte pour ſçavoir ſes qualités, & s'il eſt de garde ou non. Il y a, à Paris, ſur les ports où les vins arrivent par la riviere, & dans les halles où ils ſe vendent, des maîtres tonneliers, dont tout l'emploi conſiſte à ſervir de *gourmets* aux bourgeois qui viennent y faire leur proviſion.

GOURMETTE : les marchands ou voituriers par eau donnent ce nom à la garde qu'ils mettent ſur leurs bateaux, pour avoir l'œil à la conſervation des marchandiſes.

GOURMETTE, eſt auſſi une chaîne de fer, attachée au haut des branches de la bride, par un trou qu'on nomme l'œil, & qu'on place ſous la barbe de cheval en l'attachant de l'autre côté.

GOUROT, eſpéce de gâteau fait avec du fromage mou, de bon beurre frais & du ſel qu'on éparpille ſur une abaiſſe, qu'on roule enſuite, qu'on plie, qu'on fait cuire en forme de gâteau, qu'on ſert chaud ou froid.

GOUSSAUT, *en terme de fauconnerie*, ſignifie un oiſeau trop lourd & peu eſtimé pour la volerie.

GOUSSAUT, à l'égard d'un cheval, ſe dit de celui qui eſt court des reins, qui a l'encolure épaiſſe & charnue, & les épaules groſſes. Ces ſortes de chevaux ſont bons pour le tirage, & on s'en ſert ordinairement pour faire des limonniers.

GOUSSE, *en terme de jardinage*, ſe dit d'une enveloppe qui couvre les graines des légumes, comme pois, féves & autres. On dit une *gouſſe d'ail*, pour dire un cayeux ou rejetton de la pulpe de l'ail.

GOUT. Les marchands en détail appellent une étoffe de *goût*, non une étoffe riche, bien fabriquée, qui plaît à tout le monde, mais une étoffe de fantaiſie & de caprice, dont ordinairement la mode dure peu.

GOUTER, petit repas qu'on fait entre le dîner & le ſouper. Les perſonnes qui travaillent beaucoup, qui ſont dans un exercice continuel, faiſant beaucoup de diſſipation, ſont dans une eſpéce de néceſſité de prendre quelques alimens dans l'intervalle du dîner au ſouper, pour réparer par-là les pertes qu'ils font. Mais ceux qui qui menent une vie molle, oiſive & pareſſeuſe, par conſéquent diſſipent peu, ne font par-là que ſurcharger leur eſtomac, peut-être encore chargé des viandes du dîner, & qui doit bientôt l'être par celles du ſouper.

GOUTHIOU, arbriſſeau qui croît dans quelques endroits de l'Amérique eſpagnole, particuliérement dans le Chili, & dont on ſe ſert pour la teinture en noir, mêlé avec du *maki* & du *lanil*.

GOUTTE, maladie des jointures, douleur violente dans les articles, le plus ſouvent ſans fiévre, ordinairement accompagnée de rougeur & de tumeur, quelquefois ſans l'une & ſans l'autre. Voyez *le Dictionnaire de ſanté*.

C'eſt une maladie à laquelle bien des animaux ſont ſujets, comme les hommes, ſur-tout quelques quadrupedes, comme quelques chiens, & entre les oiſeaux, les perroquets, & les oiſeaux de leurre. Les ſacres, les alphanets & les laniers ſont les plus ſujets à la goutte. Elle leur vient à l'entrée du printems, & les quitte au mois de Septembre, comme l'ont remarqué d'habiles fauconniers. Quand ces oiſeaux ont les

mains plus chaudes que de coutume, ſigne de *goutte*, on ne les en guérit que par un long repos.

GOUTTE, MERE-GOUTTE, eſt la liqueur qui s'écoule des raiſins, des pommes, des poires & des olives, avant qu'on en mette le marc ſous le preſſoir.

GOUTTIERE, *en terme de vénerie*, ſe dit des fentes ou raïes creuſes, qui ſont le long du merrein du bois du cerf.

GOUTTIERE, piéce de bois de ſciage, de brin de bois de chêne, dont on ſe ſert pour conduire ou pour égoutter les eaux..... Les ſelliers appellent *goutrieres* de longues bandes de cuir, larges d'environ ſix pouces, qui ſervent comme des bordures à l'impériale d'un caroſſe.

GOUVERNANCE. On donne ce nom à une eſpéce de juriſdiction établie à Douaï, à Lille & dans pluſieurs autres villes de Flandres & d'Artois. Le gouverneur de la place eſt le chef de ce tribunal. A Lille, il a ſous lui un lieutenant général civil & criminel, un lieutenant particulier, ſix conſeillers, un avocat & un procureur du roi.

GOUVERNEUR, eſt un officier militaire, établi pour conſerver, ſous l'obéiſſance du roi, la province & les places qui lui ſont données en garde, les maintenir en paix & en repos, avoir puiſſance ſur leurs armes, les défendre contre les ennemis & les ſéditieux, & pour prêter main-forte à la juſtice dans l'étendue de ſon gouvernement. Les *gouverneurs des provinces* prêtent ſerment entre les mains du roi; les *gouverneurs des places*, entre les mains du chancelier. Leurs commiſſions ſe vérifient au parlement dans le reſſort duquel le *gouvernement* eſt ſitué. Les *gouverneurs des provinces* accompagnent le roi au parlement, quand il tient ſon lit de juſtice. Les *Gouverneurs de provinces* ſiégent dans les parlemens de leur reſſort, après le premier préſident, & dans quelques-uns, comme à Grenoble & à Beſançon, avant le premier préſident.

GOUVERNEUR ou GOUVERNEAU, c'eſt le nom qu'on donne dans les papeteries à celui qui a ſoin du moulin & des piles à papier.

GOYAVE ou GOUYAVE, c'eſt le fruit du *goyavier*, qui approche aſſez de la poire, arbre qui croît dans l'Afrique méridionale & aux Antilles.

GRABEAU. Les épiciers-droguiſtes donnent ce nom au réſidu des drogues, dont on a ſéparé le meilleur & le plus propre à la vente. Du *grabeau de girofle*, eſt du girofle qui n'eſt pas entier. Du *grabeau de ſéné*, du *grabeau de thé*, c'eſt du ſéné & du thé en pouſſiere. Il eſt défendu aux marchands épiciers & droguiſtes de vendre les pailles, poudres, criblures & *grabeaux* de leurs drogues.

GRACE, monnoie de billon, qui ſe fabrique & qui a cours à Florence, dans le négoce journalier des denrées & menues marchandiſes.

GRACES *expectatives*. On nomme ainſi l'eſpérance donnée à quelques eccléſiaſtiques de poſſéder certains bénéfices, lorſqu'ils ſeront vacans.

GRADINS *de jardins*, petites terraſſes élevées en maniere de dégrés, où l'on met des caiſſes, des vaſes & des pots de fleurs pour terminer une allée. On les fait de gazon ou de maçonnerie, en ligne droite ou circulaire, en maniere d'amphithéatre.

GRADINE, outil plat & tranchant, d'acier ou de fer bien acéré, qui a par le bas deux hoches profondes de quatre à cinq lignes, qui y forment comme trois eſpéces de dents. Les ſculpteurs & les mar-

briers s'en ſervent à approcher leurs ouvrages, après s'être ſervi de l'outil qu'ils appellent double pointe, ou dent de chien.

GRADUÉS. Ce ſont des gens de lettres, qui, après avoir étudié dans une univerſité, y ont obtenu des dégrés de maître ès-arts, de bachelier, de licentié, ou de docteur en théologie, en droit & en médecine.

GRAILLER, *en terme de vénerie* ſe dit quand on ſonne du cor ſur un ton clair, caſſé ou enroué pour rappeller les chiens.

GRAILLONS, nom qu'on donne, dans les magaſins du roi, aux reſtes de marbres dont les morceaux ne ſont pas conſidérables; ces *graillons* ſe vendent en bloc, par eſtimation ou au plus offrant.

GRAINS, *en terme d'agriculture*, ſe dit principalement des fruits ou ſemences qui viennent dans des épis & qui ſervent à nourrir les hommes & les bêtes. Ainſi par ce mot de *grain*, on entend le froment, le ſeigle, le maïs, le ſaraſin, le panil, l'orge, le millet, l'avoine, le lin & le chenevis. Il ſe dit auſſi de petits corps ou fruits que portent les arbres & les plantes, & qui leur ſert ordinairement de ſemence, ſoit qu'ils viennent en pepins, en gouſſe ou en grappe. On dit, un grain de grenade, de lierre, de laurier, d'aulne, de céleri, de poivre, de raiſins, de verjus, &c. On entend encore par *grain* la récolte de la moiſſon. On appelle *gros grains* ceux qui ſervent à la nourriture de l'homme, & qui ſe ſement en automne, comme le ſeigle, le méteil & le froment; & les *menus grains*, ceux qui ſervent à nourrir les animaux, comme l'orge, l'avoine, les pois, la veſce, qui ſe ſement en Mars. La France, dans les années d'abondance, recueille aſſez de bled pour en fournir les étrangers. Dans les tems de diſette, elle en peut tirer d'Italie, des états du grand Seigneur, d'Europe & d'Aſie.

GRAIN, petit poids, qui ſert à peſer les marchandiſes les plus précieuſes. La livre de Paris ſe diviſe en ſeize onces, l'once en huit gros, le gros en trois deniers, le denier en 24 *grains*; ainſi il faut 9216 *grains* pour faire une livre de Paris, & chaque de ces *grains* eſt eſtimé peſer un grain de blé. Le marc d'or ſe diviſe en 24 carats, le carat en huit deniers & le denier en 24 *grains*. Le marc d'argent ſe diviſe en 12 deniers, le denier en 24 *grains*, & le *grain* en 24 primes.

GRAIN, en médecine, eſt le plus petit des poids, dont on ſe ſert pour la diſpenſation des drogues. Les trois *grains* ſont une obole, les vingt ſont un ſcrupule & les ſoixante ſont une dragme, autrement un gros. Ce *grain* doit s'entendre d'un *grain* d'orge, moyennement gros, bien nourri, & point trop ſec.

GRAIN, ſe dit encore des morceaux d'or très-pur, qui ſe trouvent quelquefois ſur la terre & dans quelques rivieres. De quelque volume & de quelque poids que ſoit cet or, on lui donne toujours le nom de *grain*.... Il y a une monnoie imaginaire ou de compte, dont on ſe ſert à Meſſine & à Palerme pour l'évaluation des charges, & pour tenir les livres de commerce, à laquelle on donne le nom de *grain*.

On dit, *grain* de muſc, *grain* de cachou, *grain* d'ambre, *grain* d'encens, *grain* de corail, *grain* de patenôte, &c. On donne auſſi ce nom à des choſes rondes & ſéparées l'une de l'autre, qui ont du rapport aux poids ou à d'autres *grains*.

Grain, dans le commerce s'entend des *grains* qui ſont dans les étoffes, les cuirs, les métaux & les pierres; les gros de Naples ſont des eſpéces de moires, qui ont un

plus gros *grain* que les autres. Le maroquin a un *grain* plus gros que le chagrin. Il y a des marbres dont le *grain* eſt gros, d'autres dont le *grain eſt* menu. On connoît l'acier a ſon *grain*, qui eſt plus menu que celui du fer.

On appelle *grain de ʒelim*, une eſpéce de poivre long, *grain de Tilly*, un pigeon d'inde, *huile de petits grains* celle qui ſe fait avec des oranges vertes; *grain d'orge*, une eſpéce de linge ouvré, qui ſe fait en Flandres & en Picardie.

Enfin les menuiſiers, tourneurs, ferruriers, ont des outils auxquels ils ont donné le nom *de grain d'orge*; ceux des menuiſiers, montés ſur des ſuſts, ſont des eſpéces de rabots qui ſervent à faire des moulures. Ils en ont auſſi à manche de bois, qui ſont des ciſeaux pointus, un peu rabatus en burin.

Les *grains d'orge* des tourneurs ſont auſſi des eſpéces de ciſeaux, dont la pointe eſt en triangle: ils en ont de deux ſortes; les uns ſont des *grains d'orge* ſimples, les autres ſont des *grains d'orge* à trois taillans; ils ſervent à ébaucher l'ouvrage. Le *grain d'orge* des ferruriers eſt un outil de fer acéré dont la pointe eſt forte & quarrée. Ils s'en ſervent pour percer la pierre, quand elle eſt ſi dure que le ciſeau n'y puiſſe entrer..... Les chaſubliers font une broderie en compartimens qui repréſente aſſez bien le *grain*, & ils l'appellent broderie à *grain d'orge*.

GRAINE, ſemence que produiſent les arbres & les plantes pour la conſervation & réproduction de leur eſpéce. La plante eſt toute entiere dans la *graine*, & dans la plupart on la diſtingue avec le microſcope, quoique pliée & enveloppée. Chaque *graine* contient non-ſeulement en ſoi la plante qui en doit naître, mais elle renferme auſſi une matiere blanche, qu'on nomme *farine*, pour nourrir la plante naiſſante, juſqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des ſucs de la terre; & outre cette matiere farineuſe, il y a une humeur huileuſe pour entretenir dans la graine le principe de vie qui anime la petite plante concentrée. Elle ſécheroit & périroit ſans cette huile vivifiante. Il y a autant de ſortes de *graines* que d'eſpéces de plantes, &, ce qui eſt admirable, c'eſt que les plus grands arbres portent ſouvent les plus petites *graines*; en ſorte qu'il n'y a aucune proportion entre la *graine* & la *plante*. La *graine* de tabac eſt cent fois plus menue qu'une *féve commune*, & cependant le tabac eſt une plante plus grande que la *féve*; & la *féve* elle-même eſt plus grande qu'un gland qui produit cependant le plus ample, le plus vivace & & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Suivant *Bradeley*, auteur Anglois, dans ſon paralléle, entre les plantes & les animaux, il ſe trouve entr'eux une certaine analogie. Chaque plante porte avec elle les puiſſances mâle & ſemelle, reſſemblant en cela à ces coquillages hermaphrodites qui peuvent engendrer ſans le ſecours d'aucun individu de leur même claſſe. *Grevv*, dans ſon Anatomie des plantes, a fait des curieuſes obſervations ſur pluſieurs *graines*. On y peut voir ſon ſyſtême ſur la génération des plantes, & conſulter auſſi les Mémoires de l'académie des ſciences des années 1711 & 1712.

On n'emploie guéres dans le jardinage que des *graines* & *ſemences* d'un an ou deux au plus, & il n'y a guéres que les pois, les féves, les *graines* de melons, concombres, citrouilles, potirons, qui durent des huit & dix ans. La *graine* de choux-fleur en dure trois

ou

ou quatre ; celles de toutes ſortes de chicorée, cinq ou ſix. De toutes les *graines*, il n'y en a point qui ſe conſerve ſi peu que celle de la laitue : elle eſt cependant meilleure la ſeconde année que la premiere, mais elle ne vaut plus rien la troiſieme année. On diſtingue les *graines* en *graines potageres*, *graines à fleurs* & *graines d'arbres*.

Les *graines potageres* ſe ſement en la lune de Février, en celle de Mars juſqu'à la mi-Mai, & en Automne depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre. On ſeme les *graines* ſur des couches bien preparées; chaque eſpéce a ſon rayon à part, on les éloigne les unes des autres ; & en arrachant les méchantes herbes, il faut prendre garde d'arracher les *graines*, car on peut s'y tromper juſqu'à ce qu'elles ſoient grandes. Quand les *graines* ſont ſemées, ſi la couche n'eſt pas mouillée, on l'arroſe, & l'on continue s'il fait chaud & que la couche ſoit ſéche. Comme les gelées blanches font mourir les *graines*, on a ſoin de couvrir les couches pendant la nuit, & on donne à ces couvertures un demi-pied d'élevation, & on les découvre le matin pour que le ſoleil donne deſſus : & quand ces *graines* ſont à la hauteur qu'on juge à propos, on les plante loin l'une de l'autre ſelon leur groſſeur.

Les *graines* des fleurs ſe ſement en la lune de Février, en celle de Mars juſqu'à la mi-Mai : on en ſeme auſſi en Automne juſqu'à la mi-Octobre. Les *graines* des fleurs demandent, pour être ſemées, les mêmes ſoins & les mêmes apprêts que les *graines potageres*, c'eſt-à-dire, une couche garnie de bon fumier chaud, par-deſſus un demi-pied de bon terreau pourri ſur laquelle couche, après que la grande chaleur eſt paſſée, on fait des rayons à quatre doigts les uns des autres pour ſemer dans chacun les *graines* de la même eſpéce. Les *graines* étant ſemées, on les couvre de l'épaiſſeur de deux travers de doigts de terreau, on arroſe la couche avec un petit arroſoir, & cela, tous les jours quand il fait ſec, & on les couvre comme les *graines potageres*, de peur des gelées blanches, & on les découvre, quand le ſoleil paroît ſur la couche. On ne doit rien arracher dans les rayons de ſes couches, que ces jeunes fleurs ne ſoient levées & déja bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe, car elles viennent de même.

Pour les *graines d'arbres*, on les plante depuis le mois de Mars juſqu'à la S. Jean, & depuis la mi-Août, juſqu'à la mi-Octobre. On prend de la terre forte, de la terre neuve, de la terre des jardins, du terreau, on mêle le tout enſemble, on le paſſe à la claie. Si on ſeme en terre, on met ſept à huit hottes de cette terre ſur les planches, & on laboure le tout. Si on ſeme ces *graines* dans des terres ou des vaiſſeaux, on les emplit de cette terre. Les *graines* ſemées au Printems ou en Automne doivent être couvertes de quatre bons doigts d'épaiſſeur. Quand elles ſe découvrent, on doit les recouvrir & les arroſer s'il ne pleut point, ce qu'on continue juſqu'à ce que ces arbres naiſſans ſoient un peu grands.

Parmi les arbres on diſtingue ceux qui portent des *graines* d'avec ceux qui portent des fruits. Ceux qui portent de la *graine* ſont l'orme, le tillot, le ſicomore, le frêne, l'érable & le bouleau ; ceux qui portent des fruits ſont le chêne, le maronnier d'Inde, le châtaigner, le hêtre, le noiſetier ou le coudrier. Les *graines* & les *fruits* de ces arbres ſe recueillent au mois d'Octobre. Il en faut excepter la *graine* d'orme qui ſe re-

cueille au mois de Mai & qui ſe ſeme dans le même tems. La fin de Février ou le commencement du mois de Mars eſt le tems le plus propre pour ſemer les *graines* & les *fruits* des arbres. On choiſit entre les *graines* celles qui ſont groſſes ou rondes, pleines en dedans, d'un beau verd, & de l'année précédente: entre les fruits, ceux qui ont les mêmes qualités, c'eſt-à-dire, qui ſont gros, unis, clairs, pleins, entiers & de l'année précédente. On conſerve les *graines*, en les mettant dans un lieu ſec, on les remue comme du bled, ou on les met dans des ſachets ſuſpendus au plancher. Pour les fruits, comme le gland, le maron d'Inde, la châtaigne, la faine & la noiſette, on les conſerve dans des mannequins avec du ſable, on y fait un lit de ſable, puis un lit de ces fruits, encore un lit de ſable, puis un autre lit de fruits juſqu'à ce qu'on ait employé tout ce qu'on veut garder de fruits, & l'on place ces mannequins pendant l'hyver dans un lieu ſec & un peu chaud.

GRAINE *de canaris*; c'eſt celle dont on nourrit les petits oiſeaux de ce nom; elle vient d'une plante qui produit beaucoup de petites tiges ſemblables à celle de l'épeautre de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, diſtinguées par pluſieurs nœuds. La *graine* eſt blanche, longuette, de la groſſeur de celle du millet; elle croît en Italie, à Malthe, aux iſles Canaries, & on en trouve à Marſeille.

GRAINE *d'Avignon*; c'eſt celle d'un arbriſſeau connu des anciens ſous le nom de *licium*. Il y en a beaucoup aux environs d'Avignon, d'où cette *graine* a été appellée *graine d'Avignon*. Il s'en trouve auſſi beaucoup dans le Comté Vénaiſſin, dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc. Les teinturiers ſe ſervent de ſa *graine* pour teindre en jaune. Quelques auteurs confondent l'arbriſſeau qui porte la *graine d'Avignon* avec le nerprun ou noirprun qui croît dans les haies. Voyez *Nerprun*.

GRAINE *d'écarlate*. L'arbriſſeau qui porte cette *graine* a les branches épaiſſes, les feuilles épineuſes tout à l'entour, comme celles du houx, mais beaucoup plus petites. Il croît dans l'Arménie, quelquefois ſur les chênes dans la Cilicie, en Pologne, en Bohéme, & dans le Languedoc, aux environs de Montpellier; ſes grains ſont ronds, de couleur de vermillon. On en fait confection alkermes. Voyez *Ecarlate*.

GRAINE *de ver à ſoie*: ce ſont les œufs de ces inſectes qu'on appelle *graine*, à cauſe de la reſſemblance qu'ils ont avec celle des plantes. Il n'y a que la *graine* des femelles qui ſe ſont accouplées avec les mâles, qui ſoit féconde. Voyez *Vers à ſoie*.

GRAINE *d'épinars*. Les brodeurs-chaſubliers donnent ce nom à une eſpéce de brodérie en loſange, faite avec du fil d'or ou d'argent. On l'appelle auſſi *grain d'orge*.

GRAINER, ou GRENER; c'eſt le travail de la plante pour ſe multiplier; autrement l'eſpéce en périroit. La plante forme une tige au haut de laquelle ſe forme ordinairement la *graine*. Il y a des plantes comme la laitue, la chicorée qui monte trop-tôt en *graine*; ce qui arrive quand le terroir n'eſt pas bon ou qu'il n'eſt pas ſuffiſamment arroſé dans les grandes chaleurs; d'autres plantes ne *grainent* pas comme on voudroit, comme les œillets, les choux-fleurs, &c. & d'autres dans les terroirs froids & humides, comme le baſilic, le perſil de Macédoine ne *grainent* point ou *grainent* ſi tard, que leur *graine* ne ſçauroit mûrir.

GRAINETIER & GRENIER : le premier, ſuivant *Chomel*, *la Quintinie*, *Liger*, eſt un marchand de groſſes graines, comme bled, avoine, &c. Le ſecond eſt un marchand de *graines potageres* & de *fleurs*, & auſſi un marchand de *grains* en détail & à petite meſure. A Paris, les *grainiers* & *grainieres* ne ſont qu'un ſeul corps de communauté ; & dans leurs ſtatuts du 17 Septembre 1694, ils ont la qualité de maîtres & maîtreſſes, marchands & marchandes *grainiers* & *grainieres* de la ville & fauxbourgs de Paris ; les graines, légumes & autres denrées, qu'ils ont la faculté de vendre, ſont pois, féves, lentilles, orge en grain, orge mondé, avoine, gruau d'avoine, millet en grain, millet mondé, riz, bled, ſeigle, ſarraſin, navette, chenevi, veſce, ſain ſoin, luzerne, treffle d'Hollande, lupin, graine de lin, de laitue, de pourpier, de poreaux, de poirée, d'oignon, d'épinars, de cerciſis, de chou, de cerfeuil, de perſil, &c. Les farines de féves, d'orobe, de ſeigle, de froment, d'orge, &c. entrent dans leur négoce, même la paille & le ſoin, mais en détail & à petites meſures.

GRAIRIE, *en terme des eaux & forêts*, eſt la partie d'un bois poſſédé en communication. Il ſe dit auſſi du droit que le roi prend ſur les bois qui ſont ſur le très-fond d'autrui, à cauſe de la juſtice qu'il fait exercer par ſes officiers des eaux & forêts pour leur conſervation. A Orléans, on paye deux ſols pariſis d'une part, & dix-huit deniers de l'autre, pour ce droit qui eſt différent ſelon les lieux. Voyez *Gruirie*.

GRAIS, ou GRÉS, pierre dure & griſe qui ſe fend & ſe réduit en poudre aiſément ; cette pierre ſert dans les bâtimens en gros quartiers. Les ſculpteurs s'en ſervent pour des morceaux de ſculpture. Les ſphinx & les lamies qu'on voit à Fontainebleau en ſont faits. Le principal uſage du *grais*, à Paris & aux environs, eſt pour le pavé. Il ſe vend à la toiſe cube tout taillé ſur la carriere, & à la toiſe quarrée poſée en place. Les potiers de terre emploient beaucoup de *grais* dans leurs ouvrages ; c'eſt avec du *grais* battu que les glaches & miroirs ſe dégroſſiſſent & s'adouciſſent, & que les lunetiers travaillent leurs verres ſoit concaves avec des boules, ſoit convexes dans des baſſins. La plûpart des ouvriers qui travaillent en marbre, en pierre & en bois, comme les ſculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre, charpentiers, menuiſiers, &c. affutent & aiguiſent leurs outils coupans ſur le *grais*. Les fondeurs de caracteres d'imprimerie ont une pierre de *grais* d'Angleterre qu'ils appellent *meule*, ſur laquelle ils frottent & uſent les lettres nouvellement fondues pour les unir des deux côtés, par où elles doivent ſe toucher & ſe joindre, quand on les met en ligne. Ce *grais* ſe poſe horiſontalement ſur un billot ou eſcabellon de bois. Les miroitiers-lunetiers ont auſſi un *grais* qu'il nomment de même *meule*, ſur lequel ils dreſſent & arrondiſſent les bords des verres de leurs lunettes pour les placer dans la rainure des chaſſes. Les carrieres, où on tire le *grais*, s'appellent *graiſſerie*.

GRAISSE, matiere blanche, graſſe & huileuſe qui ſe trouve répandue dans pluſieurs parties du corps des animaux. Il y a des *graiſſes* qui, fondues & purifiées, ſont partie du négoce des marchands droguiſtes-épiciers, & qui ſont propres pour la médécine, & d'autres qui s'emploient dans les manufactures des chandelles ou dans la pré-

paration de certaines ſortes de cuirs, ſous le titre de ſuif.

La *graiſſe* de bœuf ſert à faire toutes ſortes de farces, à nourrir des braiſes & à cuire des cardons d'Eſpagne. On n'emploie guères, en cuiſine, la *graiſſe* de mouton, parce qu'elle eſt ſujette à ſentir le ſuif. La *graiſſe* de rôt, qui tombe de la léchefrite, doit être ramaſſée avec ſoin pour être conſervée dans des pots pour s'en ſervir au beſoin; celle de volaille eſt la plus fine & la meilleure: on l'emploie pour quelque ragoût. On comprend ſous ce genre la *graiſſe* de chapon, de poularde & même d'oie, qui ſont toutes bonnes; elles ſont quelquefois mêlées d'un dégoût de perdrix ou d'autre gibier; mais elles n'en ſont que meilleures. La *graiſſe* de cochon rôti plaît aſſez au goût; & pluſieurs s'en ſervent volontiers, ainſi que des autres dans les maiſons où la dépenſe eſt bornée.

GRAMEN, ſorte de petite herbe qui croît dans les cours & dans les jardins; c'eſt le chiendent. Voyez *ce mot*.

GRAND, terme de comparaiſon qui ſe dit, dans le commerce, de quelques livres de marchands & banquiers, de certaines communautés ou de diverſes ſortes de marchandiſes; par exemple, on nomme *grand-livre*, chez les marchands & chez les banquiers, un regître dont ils ſe ſervent pour y former tous les comptes en débit ou en crédit, dont ils trouvent les ſujets ſur leur Journal; dans ce livre, les pages à gauche ſont deſtinées pour le débit, & celles à droite pour le crédit. Le débit ſe marque par le mot *doit*, & le crédit ſe diſtingue par le mot *avoir*.

En terme de marchandiſes, on nomme *grand-barrage* une eſpéce de toile ouvrée, qui ſe fabrique à Caën en Normandie. Il y a le *grand barrage* & le *grand barrage commun*.... *Grand Caën*, ou *Damas*, une autre eſpéce de toile, qui ſe fabrique en quelques lieux de baſſe Normandie..... *Grand lion*, une autre eſpéce de toile ouvrée qui ſe tire du Beaujolois.. *Grands brins*, ou *Hauts brins*, ſont des toiles de Bretagne, dont la plus grande partie ſe fabrique à Dinan.

Dans les papeteries de France, on nomme *grand monde*, une eſpéce de papier le plus grand de ceux qui s'y fabriquent. La communauté des maîtres teinturiers de Paris, eſt nommée communauté du *grand teint*, ou du *haut teint*, parce qu'il n'eſt permis qu'à elle d'employer les meilleures drogues pour faire les bouillons de leurs teintures, & mettre les étoffes en couleur; ce qui les diſtingue des teinturiers du petit teint qui ne teignent que les moindres étoffes & qui peuvent ſe ſervir des drogues moins bonnes.

GRAND, eſt encore une épithéte que les fleuriſtes donnent à bien des ſortes d'œillets, &c. voici les plus connues.... *Grand halbardier* eſt un œillet vif, incarnat ſur un blanc, dont la fleur eſt aſſez large, la plante vigoureuſe; il vient de Flandres.... *Grand amiral de France*, œillet cramoiſi ſur un beau blanc, il ſe trouve à Lille.. *Grand argentier*, œillet rouge brun, tout ſemblable au grand maréchal..... *Grand-beauré*, œillet violet brun ſur un blanc de lait, on le doit préſerver des brouillards. Sa plante eſt vigoureuſe; il graine & ſe trouve à Compiégne..... *Grand Céſar*, œillet violet & blanc, large, qui graine.... *Grand-conquérant*, nom que les fleuriſtes donnent à un œillet brun, ſur un blanc aſſez fin, dont la plante eſt robuſte, mais ſuſceptible du blanc..... *Grand cramoiſi* de Lille, œillet dont le nom porte la couleur & le lieu de

la naiſſance, & dont le blanc eſt admirable, tant il eſt fin.... *Grand-Cyrus*, œillet qui porte une belle fleur tracée d'un gros panache, incarnat, pâle ſur un fin blanc bien détaché... *Grand-maréchal*, œillet rouge brun, ſur un blanc qui n'eſt point fin; il ſe trouve à Lille & ne caſſe pas, ſi on lui laiſſe quatre à cinq boutons .... *Grand-noir*, œillet pourpre fort enfoncé, grand & large, dont la plante eſt délicate .... *Grand-preaux*, ou *paon royal*, œillet violet & blanc qui porte une groſſe fleur .... *Grand-prieur*, œillet violet pourpré ſur un blanc de lait, dont la fleur eſt ronde large & tracée de gros panaches, qui ne creve point .... *Grand-turc*, œillet incarnat, pâle ſur un beau blanc. Le panache eſt fort gros, mais confus... Il y a auſſi pluſieurs ſortes de tulipes qui portent le nom de *grande*, uni au nom de guerre qu'on leur a donné. Voy. la *Culture des fleurs* par *Morin*.

GRAND-CONSEIL, tribunal ſupérieur qui étoit autrefois ambulant & qui tient préſentement ſes ſéances à Paris; ſa juriſdiction s'étend dans toute la monarchie, à l'exception des Pays-bas. *Voyez* ce dont ce tribunal connoît dans la *Juriſprudence actuelle* de M. *Deniſart*.

GRANDS-VICAIRES, ou VICAIRES-GÉNÉRAUX; officiers eccléſiaſtiques établis par les évêques pour les ſoulager dans le gouvernement du diocèſe, & que les évêques peuvent revoquer quand bon leur ſemble.

GRANGE, lieu où l'on ſerre & où l'on bat les bleds: il faut toujours la bâtir ſur un terrein élevé, crainte que l'humidité n'endommage le bled qu'on y entaſſe. L'entrée doit être expoſée au levant, parce que l'on prétend qu'il y entre un air qui eſt ſalutaire aux grains qu'on entaſſe. Une *grange* bien bâtie eſt celle qui a des fondemens ſolides, une couverture bien faite & qui eſt enfin conſtruite avec de bons matériaux, ſoit en pierre, ſoit en bois. Elle eſt compoſée d'une travée de chaque côté où l'on entaſſe les gerbes, & d'une aire au milieu où on bat le grain. Dans les *granges* un peu conſidérables, on attache au milieu une poulie, & par le moyen d'une corde qui la fait rouler, on enleve les gerbes ſur un échafaud au-deſſus de l'aire. Il y a peu de *granges* en Hollande: les peuples de ce pays entaſſent *les gerbes de bled* & les *bottes de foin* en monceaux, faits en maniere de pyramide, ſoutenus par quatre ou cinq petits piliers de bois, diſtans l'un de l'autre, & garnis de chevilles de bois qui les tiennent en état; cette maniere de *grange* n'eſt pas ſi ſujette aux rats que les autres, diſent les Hollandois. On donne improprement, dans quelques provinces de France, le nom de *grange* à une métairie, à une maiſon des champs, parce qu'une *grange* eſt le principal bâtiment d'une ferme où l'on ſerre toute la moiſſon d'une année. C'eſt prendre une partie pour le tout .... Donner une terre à *grangeage*, c'eſt la donner à ferme ou à louage à un laboureur pour qu'il la cultive, à condition de partager avec lui les fruits qu'elle produira; & ce laboureur ou metayer eſt nommé *grangier*, parce qu'il a ſoin de recueillir les grains & de les ſerrer dans la *grange*.

GRANIT, eſpece de marbre très-dur qui ne prend jamais bien le poli. Il y a le *granit* d'Egypte le *granit* d'Italie, & le *granit* du Dauphiné, celui d'Egypte a des taches griſes & vertes ſur un blanc ſale; ces belles aiguilles & ces colomnes d'un volume ſi énormes, monumens de la magnificence des anciens Egyptiens

en ſont faites... Le *granit* d'Italie eſt de deux ſortes ; l'un nommé *granit verd*, mêlé de tâches vertes & blanches qui eſt une eſpéce de *ſerpentin* ; l'autre qui a des tâches un peu verdâtres. Ce dernier eſt moins dur que l'égyptien quand on le travaille dans la carriere ; mais quand il eſt reſté long-tems à l'air, il acquiert une grande dureté .... Le *granis* du Dauphiné eſt une eſpece de caillou très-dur, mais bien veiné.

GRAPE, fruit ou ſemence de pluſieurs arbres ou plantes qui ſe diviſe en pluſieurs grains attachés enſemble. Le lierre, le ſureau, l'acacia, le filaria, l'aulne, portent leur fruit en *grape* ; mais on le dit plus particulierement du fruit de la vigne .... *Grapillon* eſt une petite *grape*, ou une partie qu'on détache d'une *grape*, & *grapiller* c'eſt chercher les petites *grapes* que les vendangeurs ont laiſſé dans la vigne.

GRAS, *en terme de labourage* ; on appelle *terres graſſes* celles qui ſont d'une conſiſtance tenace ; ce ſont le plus fertiles en bled de froment. On appelle auſſi *terres graſſes*, les terres d'argile & la glaiſe dont les poitiers & les fontainiers ſe ſervent. *Gras pâturages*, ſe dit des bons herbages où l'on met les bœufs à l'engrais.

Dans les manufactures de laine, on dit qu'un drap eſt *gras*, qu'une ſerge eſt *graſſe*, quand ils n'ont point été bien dégorgés de leur huile & de leur graiſſe, ce qui vient de la faute du foulon, & les vers ſe mettent plus ordinairement dans ces étoffes *graſſes*, que dans les autres.

GRAS-DOUBLE, ſont des membranes dures, viſqueuſes, glutineuſes, difficiles à digérer & propres à produire des obſtructions. On mange le *gras-double* grillé avec une ſauce piquante, à la braiſe, avec une ſauce à l'échalote, mariné avec ſel, poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail, panné de mie de pain, grillé, ſervi avec une ſauce au vinaigre. On le mange auſſi à la ſauce à robert.

GRAS-FONDURE, maladie de cheval, qui vient de fermentation de pituite & des mauvaiſes humeurs qui ſe dégorgent dans les boyaux, ce qui leur arrive quand on les ſurmene durant l'été. Cette maladie eſt très-difficile à connoître & plus difficile à guérir. Le cheval attaqué de ce mal, perd le manger, ſe couche, ſe leve, regarde ſon flanc. Pour l'en guérir, un maréchal habile introduit ſon bras dans le fondement pour en vuider le gros boyau, non ſeulement de la fiente, mais encore de toute les glaires qu'il y trouvera : l'ayant vuidé, il le ſaigne au col, & demi-heure après, il lui donne un lavement. Un cheval *gras-fondu* qui jette abondamment par les nazeaux, & dont la matiere qu'il jette eſt comme de l'écume, eſt un cheval qui ne peut pas guérir.

GRASSETTE, plante qui pouſſe ſix ou ſept feuilles & quelquefois davantage, couchées ſur la terre, d'un verd pâle, graſſes, luiſantes, longues de deux pouces larges d'environ un pouce, un peu obtuſes en leur extrêmité. Cette plante eſt vulnéraire & deterſive ; elle conſolide les plaies étant écraſée, mêlée avec du beurre frais & appliquée ſur le mal.

GRASSET, à l'égard du cheval eſt cet endroit de la cuiſſe qui avance davantage contre le ventre, quand le cheval chemine.

GRAT ; c'eſt à la campagne, le lieu où les poules vont *gratter* pour trouver, dans la terre ou dans le fumier, des vers & des inſectes pour ſe nourrir.

GRATELLE, maladie que les agneaux gagnent pour avoir mangé de l'herbe mouillée ; elle leur vient

au menton. Pour y rémedier on prend du ſel broyé avec de l'hyſſope ; autant de l'un que de l'autre ; on en frotte le muſeau, le palais & la langue de l'agneau grateleux, puis enſuite avec du ſaindoux & de la poix de réſine, le tout fondu enſemble, & la *gratelle* guérit.

GRATERON, plante qui croit dans les haies & dans les buiſſons auxquels elle s'accroche ; elle eſt apéritive.

GRATIENNE, toile de lin blanche, qui ſe fabrique en Bretagne.

GRATIOLE ; plante médicinale qui vient en Provence, en Languedoc, & en pluſieurs endroits de la France, qui purge vigoureuſement par haut & par bas : on l'ordonne aux hydropiques, aux cachectiques, à ceux qui ont la fiévre tierce ou quarte, ou qui ſont ſujets à la goutte & à la ſciatique. On la nomme *herbe à pauvre homme*, parce qu'il n'y a preſque que les pauvres qui en faſſent uſage & qu'elle eſt purgative.

GRATTEAU, inſtrument d'acier dont le doreur ſur métal, les fourbiſſeurs & autres ouvriers ſe ſervent. Celui des doreurs ſur métal eſt pointu à quatre carnes tranchantes, monté dans un manche de bois; celui des fourbiſſeurs eſt long d'environ dix pouces, tourné en ſpirale par le milieu, les deux bouts plats, tranchans & courbés, l'un à droite & l'autre à gauche ; il ſert à gratter & à brunir la plaque des gardes d'épées qu'on veut nettoyer & réparer. Les fourbiſſeurs & autres ouvriers qui travaillent en ciſelure appellent *petit grattoir* un ciſelet un peu récourbé par le bout, dont ils grattent & adouciſſent le relief de leurs ouvrages.

GRATTE-BOESSE, outil en forme de petite broſſe compoſée de pluſieurs menus fils de léton joints enſemble, par le moyen d'un autre fil de léton qui les entortille. Pluſieurs artiſans, ſur-tout les horlogers, s'en ſervent, étant trempée dans la biere ou de l'urine pour rendre la dorure plus brillante & plus vive. Ces *gratte-boeſſes*, viennent d'Allemagne, & les merciers quincailliers en font commerce. Les doreurs ſur métal s'en ſervent auſſi quand ils veulent dorer d'or moulu.

GRATTE-CU : nom qu'on donne communément au fruit de l'églantier ; il eſt oval ou oblong, gros comme un gland, il devient rouge à meſure qu'il groſſit. On en fait une conſerve nommée *cynorrhodon*. On en met dans les tiſanes apéritives ; ſa ſemence eſt aſtringente, on s'en ſert en décoction pour les injections.

GRATTER : on *gratte* le parchemin, le papier, les métaux pour les rendre plus unis... *Gratter* un livre, chez les relieurs, eſt ouvrir le dos d'un livre avec un inſtrument de fer, dentelé pour y faire mieux entrer la colle, avant que de l'endoſſer. Le *grattoir* dont les relieurs ſe ſervent eſt de fer à queue d'aronde, de douze ou quinze lignes de large par le bout, avec pluſieurs entailles ou dents aſſez fines ; ſon manche eſt de bois.

Pluſieurs ouvriers, ſur-tout ceux qui travaillent ſur les métaux, ont un *grattoir* pour nettoyer, arrondir & perfectionner leurs ouvrages... Le *grattoir* des orfévres & des graveurs en taille douce, eſt d'acier poli, taillé de forme triangulaire & aboutiſſant en pointe ; il a ordinairement un poliſſoir à l'autre bout ; l'eſpace qui ſépare ces deux outils eſt tourné en ſpirale... Le *grattoir* des ſculpteurs eſt de fer emmanché de bois, dont l'extrêmité eſt large & recourbée, entaillée tout autour en forme de dents de ſcie... Celui dont on ſe ſert dans

l'hôtel des monnoies pour ratiſſer les lames de cuivre au ſortir des moules, eſt fait à-peu-près comme un fer de pique, mais ſeulement tranchant d'un côté... Les chaudéroniers ont pluſieurs *gattoirs*, l'un deſquels eſt peu different de celui des monnoies; mais il eſt emmanché d'un plus long manche, afin de pouvoir atteindre au fond des marmites, coquemars & autres uſtenſiles de cuiſine qu'ils nettoyent & grattent avec cet inſtrument pour les mettre en état d'être étamés; l'autre *grattoir* eſt en croiſſant pour gratter l'équerre des chauderons, marmites & autres uſtenſiles qui ſont enfoncés. L'autre *grattoir* qui eſt fort court, eſt en forme de couteau, & ſert à gratter les bords. Ces grattoirs ſont émmanchés de bois; celui en forme de couteau eſt toujours très-court; ceux en croiſſant ſont de diverſes longueurs proportionnées à la profondeur des piéces qu'on veut gratter..... Les plombiers ont un *grattoir* plat & court, aſſez tranchant, pointu & un peu recourbé dont le manche eſt de bois & fort court, qui leur ſert à ratiſſer & à gratter les ſoudures... Les ferruriers ont auſſi des *grattoirs* qu'ils nomment *gratroires* dont ils ſe ſervent pour dreſſer & arrondir les anneaux des cleſs & autres piéces de relief. Ils ont des *grattoires* rondes, demi-rondes, quarrées, longues & de diverſes autres figures, ſuivant le goût & le génie de l'ouvrier ou la diverſité de l'ouvrage.

GRAVELÉE, drogues propres à la teinture, du nombre de celles qu'on appelle *non colorantes*, parce que ſans donner une couleur aux étoffes, elle ne fait que les préparer à en recevoir une, étant employée dans les bains ou bouillons. La *gravelée* appellée *cendre de gravelée*, eſt la lie de vin ſéchée & enſuite calcinée. Pour être bonne, elle doit être en pierre nouvelle faite, d'un blanc verdâtre, d'un goût ſalé & amer. La *gravelée* de Bourgogne paſſe pour être la meilleure, parce qu'elle n'eſt faite qu'avec de bonne lie; il en vient auſſi de Lyon. Les teinturiers ſe ſervent auſſi d'une eſpéce de cendre *gravelée* qu'on n'omme *potaſſe* ou *vedaſſe*, qui vient de Pologne, de Dantzic, & quelquefois de Moſcovie.

On fait, en chymie, de la *gravelée* préparée, un ſel qui a les mêmes vertus que le ſel de tartre, à la reſerve qu'il eſt plus corroſif. On en compoſe auſſi des pierres nommées *pierres à cauteres*, ſoit les communes, ſoit celles qu'on nomme *cauteres de velours*, parce qu'elles operent doucement.

GRAVER; c'eſt tailler, inciſer les pierres précieuſes, les métaux, les marbres, les bois & autres ſemblables matieres, & y répreſenter avec les ciſeaux, les ciſelets, les burins, l'eau-forte, &c. diverſes ſortes de figures, &c.

GRAVEUR; il y a des *graveurs* ſur les pierres précieuſes, en acier, en taille-douce, en bois, en métal & en fer. Les *graveurs* des pierres précieuſes ſont ceux qui ont l'art de faire, ſur diverſes eſpéces de pierres précieuſes, de repréſentations en creux & en relief. On les nomme auſſi maîtres cryſtalliers, parce qu'ils gravent ſur le cryſtal. Ils ſont du corps des maîtres lapidaires, & ne ſont qu'une même communauté avec eux. L'art de graver ſur les pierres précieuſes, eſt un de ceux où les anciens ont le plus excellé; & l'on voit encore des antiques en ce genre qui ſurpaſſent de beaucoup tout ce que les modernes ont pû faire de meilleur. *Pyrgoteles*, chez les Grecs, du régne d'Alexandre le Grand, & *Dioſcorides* ſous les premiers empereurs Romains,

ſont les plus célébres *graveurs* dont les noms ſoient paſſés juſqu'à nous.

Les *graveurs ſur acier* ſont ceux qui gravent les poinçons, les matrices & les quarrés propres à frapper & fabriquer toutes ſortes de monnoies, de médailles & de jettons. Ces *graveurs* pour les monnoies, ſont auſſi nommés *tailleurs*, & ſont en titre d'offices. Ces *tailleurs* des monnoies peuvent graver des medailles & des jettons; mais un *graveur*, qui n'eſt pas *tailleur*, ne peut, ſous peine de punition corporelle, graver des poinçons & matrices ſervant au monnoyage.

Les *graveurs en taille douce* ſont ceux qui gravent ſur le cuivre, ſoit avec le burin, ſoit avec l'eau-forte, qui y repréſentent, d'après le peintre ou d'après des deſſeins, divers ſujets d'hiſtoire, de païſage, de groteſque, de fleurs, d'animaux, &c.

Les *graveurs en bois* ſont ainſi nommés de la matiere ſur laquelle ils travaillent, qui eſt ordinairement le bois de poirier ou de buis parfaitement uni, bien ſec & ſans nœuds, ſur lequel le *graveur* trace à la plume le deſſein qu'il veut repréſenter.

Les *graveurs en métal* ſont ceux qui gravent toutes ſortes de cachets, les ſceaux de la chancellerie, autres ſceaux particuliers, les marteaux à marquer les cuirs dans les halles, les bois dans les forêts, les poinçons pour frapper les plombs des marchandiſes & étoffes, les poinçons de friſe, de bordures & autres ornemens pour les orfévres, les poinçons pour les relieurs & doreurs ſur cuirs, & les potiers d'étain, &c. Ces *graveurs* ſont une des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourgs de Paris, ſous le nom de *maîtres tailleurs-graveurs ſur métal*.

Les *graveurs & doreurs* ſur fer & acier trempé & non trempé ſont réunis à la communauté des maîtres couteliers.

GRAVOIR, outil avec lequel les miroitiers-lunetiers font les rainures des cercles d'écailles de tortue ou de corne qu'on appelle les *chaſſes des lunettes*, & dans leſquelles ſe placent les deux verres de chaque lunette. Ce *gravoir*, proprement dit, eſt une petite plaque d'acier très-mince, de forme ſphérique, avec des dents de ſcie autour de ſa circonférence.

GRAVURE. Cet art ingénieux de conſerver à la poſtérité les plus beaux ouvrages des peintres, architectes, &c. auſſi-bien que quantité de machines & d'inventions utiles pour perfectionner les arts & les ſciences, ne remonte guères au-delà du quinzieme ſiécle; & il eſt un de ceux qui compoſent, à Paris, l'académie royale de peinture, & la communauté des maîtres peintres, ſculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris. La *gravure* ſur le cuivre, au burin & à l'eau-forte, eſt la ſeule dont on ſe ſerve pour les grands ouvrages; celle en bois n'eſt plus guères d'uſage que pour les petits ouvrages.

GRAVURE, chez les cordonniers & ſavetiers. Ils donnent ce nom à une entaille qu'ils font avec le tranchet, tout autour des groſſes ſemelles du deſſous des ſouliers & autres telles chauſſures. Ils appellent *releve gravure*, un petit couteau à pointe émouſſée qui leur ſert à élargir cette entaille pour donner paſſage à l'alêne ou pour la rabattre quand la ſemelle eſt couſue.

GREFFE, petit ſcion ou petit rejetton d'un arbre qu'on inſere dans un autre pour lui faire produire des fruits de la même nature, de la même eſpéce que celle de l'abre dont on a pris la *greffe*. On

donne encore le nom de *greffe* à l'œil qu'on leve à la branche de l'arbre dont on veut avoir l'eſpéce lorſqu'il eſt en ſéve & qu'on inſere dans le corps d'un autre arbre. L'uſage de la *greffe* eſt ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans l'agriculture, & c'eſt le triomphe de l'art ſur la nature.

Il y a des arbres qui ſont francs de leur eſpéce, & qui rapportent de bons fruits ſans être *greffés*; mais la plûpart ont beſoin de ce ſecours ou par néceſſité, ou du moins pour être forts & bons. Quand un arbre n'eſt ni trop jeune, ni trop vieux, on le peut *greffer* à tel endroit & autant de fois qu'on voudra. En général, on *greffe* les arbres auſſitôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela; le fruit en devient plus gros & d'un relief plus fin. Les fruits de jardin pour la bonté deſquels on ſe ſert de la *greffe* ſont les poires, les pommes, les prunes, les pêchers, les pavies, les abricots, toutes ſortes de ceriſes, &c.

On *greffe* les poiriers ſur des coignaſſiers ou ſur des poiriers ſauvageons; il faut en excepter les *bons-chrétiens* d'été muſqués, & les *portails* qui ont peine à prendre ſur les coignaſſiers. Les ſauvageons de pépiniere & les rejettons des vieux pieds ne ſont bons que pour les arbres de tige, parce qu'ils ſont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les pommiers ſe *greffent* ou ſur des pommiers ſauvageons, ou ſur des pommiers de paradis ou ſur des donçains; mais il faut obſerver que les ſauvageons, ſoit de ſouche, de pépins ou de rejettons ne ſont propres que pour faire des pommiers de tige ou de grands buiſſons échappés & non des pommiers nains, & que les paradis ſont très-propres pour demeurer nains & occuper peu de place; ils pouſſent peu de bois & font promptement du fruit.

Les pruniers ne ſe *greffent* que ſur d'autres pruniers, & même ſur un petit nombre d'eſpéces, comme le ſaint-julien, le damas noir, les ceritettes.

On *greffe* les pêchers ſur des pruniers de ſaint-julien ou de damas noir, ou ſur des abricotiers déja *greffés*, ou ſur de jeunes amandiers de l'année. En général, il vaut mieux *greffer* tous les arbres fruitiers à noyau, ſur amandiers ou ſur pruniers de ſaint-julien ou de damas noir, que d'en élever de noyau.

Pour les abricotiers, ils viennent de noyau; il eſt mieux cependant de les *greffer* ſur amandiers, ſur pruniers de damas noir ou de ſaint-julien, ou ſur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On *greffe* les ceriſiers ſur des meriſiers ou ſur des ceriſiers de pied. Ces derniers ſont meilleurs pour les ceriſes précoces: on les met en eſpalier, parce qu'ils ne ſont pas ſi vigoureux que les meriſiers.

L'azerolier ſe *greffe* ſur l'épine blanche: quelquefois ſur de petits ſauvageons de poiriers ou ſur des coignaſſiers ou des poiriers *greffés*, qui ne réuſſiſſent pas bien.

Les amandiers viennent d'eux-mêmes ou on les *greffe* les uns ſur les autres.

Les coignaſſiers ne ſont guères *greffés*, parce qu'ils font aiſément du fruit eux-mêmes; cependant on *greffe* le coignaſſier de Portugal pour en bonifier l'eſpéce, on en *greffe* auſſi ſur les poiriers.

Les mûriers naiſſent tout francs: on en *greffe* cependant à la pouſſe d'écuſſons entés ſur d'autres mûriers de meilleure eſpéce.

Les néfliers ſe *greffent* ſur d'autres néfliers, ſur de l'epine blanche, ſur des coignaſſiers ou ſur des poiriers. *Voyez*, pour un plus long

détail, *la Quintinie*, *Liger*, & les autres. Paſſons aux différentes ſortes de *greffes*; il y a la *greffe en écuſſon*, la *greffe en fente*, la *greffe en couronne*, la *greffe en flûte*, la *greffe à emporte-piéce*, & la *greffe en approche*. Les trois premieres ſont beaucoup en uſage, les autres ſont moins utiles, & elles ne différent des premieres que par quelques circonſtances de plus ou de moins.

Tout le mois de Février & une bonne partie de Mars ſont admirables pour les *greffes en fente*; mais il faut ſe hâter quand l'année eſt trop avancée; ſi l'arbre étoit en ſéve, il ſeroit trop tard pour *greffer en fente*; cependant on peut *greffer en fente* les pommiers juſqu'au mois d'Avril, parce qu'ils ſont tardifs à ſe mettre en ſéve; mais s'il pleut ou s'il vente, ſur-tout du ſud ou du ſud-oueſt, on ne doit pas *greffer* en fente ni en écuſſon. On choiſit, ſur les arbres qui ſont vigoureux & dans leur année de rapport, les *greffes* qu'on veut enter, & on les leve quand l'arbre n'eſt pas en ſéve. La *greffe en fente* eſt bonne, particuliérement pour les poiriers & pommiers francs, parce qu'elle vient plus vîte que celle qui eſt en *écuſſon*.

Il y a deux ſortes de *greffes à écuſſon*, celle en *écuſſon à la pouſſe*, & celle en *écuſſon à œil dormant*. Il faut peu de ſéve pour celle-ci, & beaucoup pour l'autre. On leve l'une & l'autre dans un tems frais & couvert: on choiſit, pour les pêchers, des *écuſſons* qui aient des yeux doubles & triples; pour tous les autres arbres fruitiers, un œil ſimple ſuffit. On *greffe en écuſſon* les pêchers & les pavies ſur le prunier de damas noir ou de ſaint-julien, ſur l'abricotier & ſur l'amandier. On *greffe* auſſi les ceriſiers en écuſſon à œil dormant, & encore mieux en écuſſon à œil pouſſant. Si l'on veut avoir des poires plus groſſes & plus excellentes qu'à l'ordinaire, on écuſſonne ſur des jeunes coignaſſiers, des *greffes* d'un arbre qui produiſe de gros fruits, comme *bon-chrétien d'été*, *virgouleuſe* & autres arbres ſéveux; & ſur les *jeunes branches* que ces *greffes* auront produites, on ente *à œil dormant* quelques fruits de meilleure eſpéce, comme le *bon-chrétien d'hyver*, *l'embrette*, *le ſaint-germain*, &c. La *greffe en écuſſon à œil dormant*, ſe fait dans le decours de la lune de Juin, de Juillet & d'Août, & celle en *écuſſon à la pouſſe*, en Juin.

La *greffe en couronne* ſe fait entre le bois & l'écorce ſur des ſujets qui ont au moins quatre pouces de diametre, ſoit vieux troncs, groſſes branches ou ſauvageons. On la préfere à celle qui ſe fait en fente, parce qu'elle eſt plus aiſée & plus ſûre, & elle ne fatigue point le ſujet comme fait la *greffe en fente*. On *greffe en couronne* au commencement du mois de Mai. Cette *greffe* n'eſt en uſage que pour les gros arbres fruitiers à pépins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les ſujets qui n'ont pas la force de ſerrer puiſſament leurs *greffes*.

La *greffe à emporte-piéce* eſt bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre ſans les altérer beaucoup. Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêche pour être entés, il eſt meilleur de les étêter un peu haut pour leur faire pouſſer du jeune bois & de nouvelles branches ſur leſquelles on pourra *greffer* dans la troiſieme année.

Le *greffe en flute* n'eſt propre que pour les figuiers, châtaigniers, maroniers & autres ſujets ſéveux; c'eſt la plus difficile de toutes les *greffes*, parce qu'il faut dépouiller

circulairement un rameau de ſa propre écorce pour en revêtir un ſauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même. Cette *greffe* ne ſe fait qu'en pleine ſéve au mois de Mai.

La *greffe en approche* n'eſt pratiquable qu'entre les arbres voiſins, & n'eſt en uſage que pour les orangers & citroniers. On s'en ſert quelquefois pour les poiriers & les pommiers ; elle ſe fait en pleine ſéve ſur la fin de Mai. Comme cette ſorte de *greffe* réuſſit difficilement, on ſe ſert plutôt de celle de l'écuſſon.

La *greffe pour la vigne* ſe fait en fente, de meme que pour les arbres. Il y a des pays où on renouvelle entiérement la *vigne* par le moyen de la *greffe*. On la *greffe* ordinairement dans le mois d'Avril ou de Mai, tems où la ſéve commence à entrer en mouvement. On achete, au mois de Mars qui eſt le tems où on taille la vigne, tous les plus beaux ſarmens qu'on a pu trouver, on met les plus beaux brins en botte, on les porte au celier ou à la cave pour empêcher qu'ils ne ſéchent. Le tems étant venu de *greffer*, on laboure la vigne, on tire les bottes de ſarment : du cellier, on les met tremper pendant deux jours dans l'eau, mais on n'en met que ce qu'on en peut employer dans un jour, parce qu'il ne faut pas que ces ſarmens trempent plus de deux jours. Quand une vigne eſt *greffée*, il faut avoir ſoin, de tems en tems, de bien nettoyer les herbes qui y croiſſent, & prendre garde en marchant de toucher les *greffes* avec les pieds.

L'inſtrument dont on ſe ſert pour *greffer* eſt une eſpéce de *ſerpette* qui a un manche d'ivoire ou de bois fort dur, dont l'extremité doit être plate, mince & arrondie, pour ſervir à détacher l'écorce des ſauvageons ſur leſquels on veut appliquer les écuſſons.

GREFFIER, *en terme de chaſſe*, ſe dit de certains chiens qu'on appelle autrement *baud*.

GREFFIER, officier dont les fonctions ſont d'écrire les arrêts, ſentences, jugemens & autres actes qui ſont prononcés ou dictés par les juges, & garder les minutes qui doivent être conſervées & en delivrer des expéditions à qui il appartient.

GREGE, ou GESSE, c'eſt de la ſoie telle qu'elle eſt tirée de deſſus les cocons, ſans avoir encore reçu aucun apprêt, ce qui la diſtingue de la ſoie ouvrée qu'on nomme communément *organſin*..... On nomme auſſi *grege* une eſpéce de petit peigne de fer dont on ſe ſert dans pluſieurs provinces de France, pour ſéparer la graine de lin de ſa tige ; ainſi *gréger le lin*, c'eſt abattre la graine avec la *grege*.

GRELE, TON GRELE ; c'eſt le ton le plus haut & le plus clair du cor de chaſſe : on dit auſſi qu'un chien a le *merrain grélé*.

GRELET, marteau dont les maçons ſe ſervent. La pointe ſert à piquer le moilon, & la partie oppoſée à le couper pour l'équerrir & le réduire de hauteur & de largeur.

GRELOT, *fils au grelot* ; ils ſe tirent de Hollande, ſont blancs & plats, & ſervent pour broder, à l'aiguille, des mouſſelines, des linons & des batiſtes.

GRELOUER, ou GRAINER la cire, c'eſt la réduire en petits grains pour la purifier & blanchir. On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai juſqu'à la fin de ſeptembre. Les cires qui reçoivent le plus beau blanchiſſage, ſont celles de Bretagne & de Normandie, & principalement du côté du Cotentin. Il y a, aux environs de Paris, deux blanchiſſeries de cire, l'une à Antony, & l'autre à Lai, où l'on prétend que le blanchiment eſt parfaitement beau, &

ne le céde à aucun autre. Le vaiſſeau pour *grélouer* la cire ou la grainer avant que de la mettre ſur les toiles pour y être blanchie, eſt de fer blanc percé dans le fond de pluſieurs petits trous.

GREMIL, petite plante, autrement appellée *herbe aux perles*, parce que ſes ſemences ont la figure d'une perle. Cette plante croit en Italie parmi les haies, & donne des fleurs bleues, aux mois de Juin & de Juillet. Il y a pluſieurs eſpéces de *grémil*. Ses ſemences nettoient les reins & ſont diurétiques: on en fait des émulſions avec de l'eau de chiendent.

GRENADE. Voyez ci-deſſous *Grenadier*.

GRENADE, ſorte de linge ouvré, qui ſe fabrique à Caën & pluſieurs autres endroits de la Normandie. . . . *Grenade, ſoie de grenade*, c'eſt la plus eſtimée pour la couture, les franges & autres ſortes d'ouvrages.

GRENADE, *en terme de cuiſine*, eſt un ragoût fait avec des fricandeaux ouverts en deux comme une *grénade*.

GRENADIER, arbriſſeau qui porte des grenades, fruit rond comme une pomme, garni d'une eſpéce de couronne ſur la tête, & rempli intérieurement de pluſieurs ſemences, enveloppées d'un ſuc rouge, tantôt acide, tantôt doux. La fleur de grenade, qui eſt d'un beau rouge, donne bien de l'éclat à un bouquet. Le *grenadier* ſe diſtingue en *grenadier à fleur double*, en *grenadier panaché*, en *grenadier d'Amérique*, & en *grenadier à fruit*. Les trois premiers pour le jardinage ſont préférables au dernier pour les fleurs. On les encaiſſe ordinairement pour ſervir d'ornement aux jardins; & la terre qu'on leur donne eſt de la terre à potager, de la plus ſubſtantielle que l'on paſſe à la claie fine, & qu'on mêle avec du terreau, moitié l'un, moitié l'autre. On en emplit les caiſſes qui doivent être proportionnées à la grandeur des *grenadiers* qu'on leur deſtine; cette terre ainſi préparée, on plante le *grenadier* après en avoir accommodé les racines: on répand deſſus du terreau de fumier de vache, d'un doigt d'épais, ſur la ſuperficie de la caiſſe, & l'on donne enſuite au *grenadier* un ample arroſement. Les *grenadiers à fruit* ne demandent pas tant de précaution; ils réuſſiſſent même mieux en pleine terre qu'en caiſſe. On y plante auſſi des *grenadiers à fleurs*; mais il faut que ce ſoit en eſpalier, principalement pour les *grenadiers à fruits*. Les *grenades* en deviennent plus groſſes & plus colorées. Les *grenadiers* en caiſſe ſe labourent avec une houlette ou une pioche, & ceux qui ſont en pleine terre, avec la bêche. On doit, dans les grandes chaleurs, fréquemment les arroſer, autrement la fleur coule.

On taille les *grenadiers*; mais tout le ſécret ne conſiſte qu'à rogner les branches trop élancées, & de faire en ſorte qu'il n'y en ait point qui ſurpaſſe l'une plus que l'autre. On retranche celles qui ſont mal placées; on conſerve celles qui ſont courtes & bien nourries, & on raccourcit les branches dégarnies, afin de rendre le *grenadier* plus touffu, c'eſt ce qui en fait la beauté.

Les *grenadiers* s'élevent de ſemence, ſe multiplient auſſi de marcotes, & ſe perpétuent de bouture. Le froid eſt l'ennemi mortel des *grenadiers*; pour les en garantir, on met ceux qui ſont en caiſſe dans une ſerre à l'épreuve de la gelée; & l'on conſerve ceux qui ſont en pleine terre, en mettant à leur pied du grand fumier, & en couvrant de paillaſſons toute la paliſſade.

Les *grenadiers à fleurs doubles*, qui ne donnent point de fruit, commencent à fleurir au mois de Mai, & durent en fleurs juſqu'en Août, pourvu qu'ils ſoient bien gouvernés. On ne connoît en Angleterre que le *grenadier* qui porte des fleurs ſimples & l'eſpéce double. Ces deux eſpéces y ſupportent la rigueur des hyvers, & on les perpetue en couchant dans la terre les jeunes branches au mois de Mars. Le *grenadier* eſt une plante vulneraire. Les marchands épiciers & droguiſtes de Paris font venir de Provence & du Languedoc des *grenades* qu'ils vendent, parce qu'elles ſont bonnes à manger, & qu'on en fait uſage en médecine. Les grains ſervent à faire des ſirops & des conſerves, & l'écorce qui eſt aſtringente, entre dans la compoſition de pluſieurs remédes & tiſanes.

GRENADILLE : Voyez *fleurs de la Paſſion* .... *Grenadille* eſt auſſi une eſpéce d'ébene rouge, qui a beaucoup de veines. Voyez *Ebene*.

GRENADIN, *en cuiſine* eſt un mets qui ſe fait de poularde, poulets, perdrix & de toutes ſortes de volaille, avec un bon godiveau.

GRENAILLE, ſe dit d'un métal réduit en menus grains. La *grenaille des métaux* ſe fait en les jettant dans l'eau froide quand ils ſont fondus. Les métaux qu'on réduit en *grenailles*, ſont l'or, l'argent, le cuivre, & quelquefois l'étain. Cette façon ſe fait pour les épurer .... *Rocher de grenaille*, en terme de monnoie, ſont les grains des métaux qui s'amaſſent en une maſſe au fond du baquet plein d'eau où on les verſe quand ils ſont en bain. Les *grenailles* creuſes & concaves, ſont les grains les plus menus du métal réduit en *grenaille* .... On nomme auſſi *grenaille* la cire qu'on réduit en grain, par le moyen du grelouer, pour la mettre en état d'être blanchie. *Voyez* ci-deſſus *grelouer*.

L'arrêt du conſeil privé du roi, du 4 Septempre 1733, défend à toutes perſonnes de ſe ſervir de *grenaille de fer*, qui puiſſe tenir lieu de plomb à tirer, à peine de cent livres d'amende, indépendamment de celle encourue pour le fait de chaſſe.

GRENAT, pierre précieuſe rouge, aſſez ſemblable pour la couleur aux grains d'une grenade. Il y a des *grenats* orientaux, & d'autres occidentaux. Les premiers viennent des grandes Indes; les autres d'Eſpagne, de Bohême & de Siléſie... Ceux d'Orient ſont de trois eſpéces, les uns ſont d'un rouge brun, comme du ſang noir & épaiſſi, & preſque de la groſſeur d'un œuf de poule; les autres de la couleur d'hyacinthe, avec qui on les confondroit, s'ils n'étoient plus rouges; on les nomme *grenats ſurion*; ils ſont fort eſtimés. Les troiſiémes ont un violet mêlé avec le rouge.... Pour les *grenats* d'Occident, ceux d'Eſpagne imitent la couleur du grain de grenade; ceux de Bohême ont un rouge en quelque ſorte doré, qui éclate comme un charbon ardent. Ceux de Siléſie ſont plus obſcurs & rarement tranſparens en entier. On donne la préférence à ceux de Bohême, qui ſe trouvent près Prague, où les payſans les recueillent parmi le ſable & les cailloux. *En médecine* on réduit en poudre les *grenats*, & on les met avec des électuaires cordiaux.

GRENE. *Voyez* GRAINE.

GRENER, réduire quelque choſe en grain, ſe dit particuliérement du ſel blanc & de la cire.... *Grener le ſel*, c'eſt le rafiner pour le réduire en ſel blanc, ainſi qu'on fait dans les rafinages de Normandie, Bretagne & Flandres, ou lui donner le grain, à force de le remuer

avec un inſtrument ou palette de bois, que les rafineurs appellent une cuillere. Cette façon ne ſe donne qu'après que l'eau des plombs ou chaudieres eſt toute évaporée.... *Grener la cire*, eſt la reduire en grains en la jettant dans l'eau, à meſure qu'elle ſe fond; on la *grene*, pour la mettre en état d'être blanchie ſur les toiles.

GRENETIER, officier du grenier à ſel. Il n'y en a qu'un dans chaque *grenier* des provinces. Mais il y a quatre grands grenetiers à ſel, à Paris, qui ſervent par ſemeſtres, douze ou treize briſeurs de maſſe, trente meſureurs & ſoixante porteurs de ſel, dont trente ſervent une ſemaine & trente l'autre. On les appelle officiers à noix; ces porteurs ſortent le ſel du grenier, & le peuvent faire porter par des garçons porteurs, qu'on appelle *plumets*, & dont les noms doivent être inſcrits à la cour des aydes. Voyez *Gabelle*.

On donne auſſi le nom de *grenetier* & de *grenetiere* à ceux & à celles qui vendent des grains & des graines.

GRENETIS, *en terme de monnoie*, eſt un ornement inventé en France, pour empêcher qu'on ne puiſſe rogner les monnoies. Il ſe met ſur la tranche des eſpéces, ſoit d'or, ſoit d'argent. Les jettons ont auſſi des *grenetis*.... On nomme auſſi *grenetis* le poinçon avec lequel on fait les petits grains du contour des piéces.

GRENIER, lieu où l'on ſerre & où l'on garde les grains quand ils ſont battus, ainſi que le foin & la paille. Les marchands greniers & grenieres donnent le nom de *grenier* à un coffre ou huche de bois où il y a des ſéparations en dedans, pour mettre différens grains.

Embarquer en grenier, en terme de mer, c'eſt embarquer dans un bâtiment des marchandiſes, ſans qu'elles ſoient emballées. La plûpart des grains qui arrivent à Paris par la riviere, comme le bled & l'avoine, *s'embarquent en grenier*.

GRENIER A SEL, magaſin ou dépôt où l'on conſerve les ſels des gabelles. L'on fait ordinairement deux maſſes de ſel, quelquefois davantage, comme dans celui de Paris, afin de laiſſer aux nouveaux ſels le tems de ſe gabeller, ce qui ſe fait en deux ans. Plus la maſſe eſt ancienne, plus le ſel eſt gabellé. L'on n'entame jamais une nouvelle maſſe, que la premiere ne ſoit tout-à-fait débitée... Le *grenier à ſel* eſt auſſi une juriſdiction où ſe jugent en premiere inſtance les contraventions ſur le fait du ſel. Les officiers du *grenier à ſel* en connoiſſent définitivement au-deſſous d'un quart de minots : au-deſſus elles peuvent être portées par appel à la cour des aides.

GRENOUILLE, petit animal emphibie, quadrupede, qui ne marche qu'en ſautant & qui nage fort vîte. Il eſt couvert d'une peau dure, verte, pliſſée, a la tête groſſe, la bouche très-fendue, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonfle, les pattes écraſées, reſſemblant beaucoup au crapaud. Il y a beaucoup d'eſpéces de *grenouilles*, qui différent par leur grandeur, leur couleur, & le lieu où elles habitent.

Les *grenouilles de mer* ſont monſtrueuſes & ne ſont point employées parmi les alimens. Les *grenouilles terreſtres* ſont faites à-peu-près comme les aquatiques, excepté qu'elles ſont plus petites. On ne s'en ſert point non plus parmi les alimens. Les *grenouilles aquatiques* ſont bonnes à manger. Il faut les choiſir bien nourries,

graſſes, charnues, vertes : le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été priſes dans une eau claire, pure & limpide. Elles contiennent beaucoup d'huile & de phlegme, & un peu de ſel volatil. La chair de ces dernieres eſt chargée de principes huileux & balſamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir. Les bouillons de *grenouilles* ſont bons dans les toux invétérées. Ils humectent, rafraîchiſſent & font dormir. Les *grenouilles* écorchées, jettées dans l'eau chaude, enſuite dans l'eau froide, pour les attendrir & les rendre plus faciles à la digeſtion, ſe mangent à la fricaſſée aux poulets. Les *grenouilles* conviennent en tout tems aux jeunes gens billeux, qui ont un bon eſtomac & font de l'exercice; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abſtenir ou en uſer ſobrement.

GRENOUILLE ou CRAPAUDINE, morceau de fer ou de cuivre dans lequel on tourne un pivot... *Grenouille*, en terme d'imprimeur, eſt la partie de la preſſe qui entre au ſommet de la platine, & qui la ſerre ſur la forme, lorſqu'on tire le barreau.

GRENOUILLET, ou *ſceau de Salomon*, plante qui a une tige de la hauteur d'une coudée, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du laurier, mais plus larges & avec plus de veines inégales. Elle croît ſur les montagnes & ſur les collines. Cette plante eſt abſterſive, quelque peu aſtringente.

GRENOUILLETTE. Voyez *Renoncule*.

GRENU, ſe dit d'une choſe réduite en petit grain, & particuliérement de la poudre à canon... Il ſe dit auſſi des peaux & cuirs qui ont un beau grain, comme du chagrin, du marroquin, des veaux, des vaches & de quelques autres cuirs préparés & paſſés par les marroquiniers & corroyeurs.

On nomme *huile-grenue* celle qui eſt figée en petits grains. C'eſt celle qui eſt la plus eſtimée.

GREQUE, outil de relieur, qui ſert à *gréquer* les livres; c'eſt une eſpéce de petite ſcie. Ainſi *grequer un livre*, c'eſt après l'avoir couſu, y faire ſur le dos, avec cette petite ſcie, des entailles de diſtance en diſtance pour y placer les nerfs, afin qu'ils ne paroiſſent point au dehors, quand le livre eſt tout-à-fait relié.

GRESIL, petite grêle ou brouée, qui brûle & qui gâte les vignes.... *Greſil*; les vitriers donnent ce nom à des verres caſſés en de trop petits morceaux pour être employés en des ouvrages de vitriers. Ainſi *greſiller du verre*, c'eſt le façonner avec un outil, qu'on nomme un *gréſoir*. C'eſt un inſtrument de fer quarré, large de deux ou trois lignes, & long d'environ ſept pouces, qui a deux entailles qui ſervent comme de dents pour gruger peu-à-peu le verre.

Les diamantaires ou lapidaires ont une ſorte de petite boëte qui leur ſert à recevoir la poudre des diamans qu'ils égriſent, & ils l'appellent *gréſoir* & *égriſoir*.

GREVE, grand eſpace le long des rivages de la mer, qui eſt couvert partie de ſable & partie de ces cailloux qu'on appelle du galet. Les matelots appellent *greve*, l'endroit du bord de la mer ſur lequel ils dreſſent des échafauds propres à façonner la morue & à la faire ſécher.

GREVE, place publique de la ville de Paris, qui eſt une étape pour les vins & les bleds qui arrivent au port de la *greve*. C'eſt auſſi où les femmes des garçons de pelle font le regrat ou petit

négoce

négoce de charbon que leurs maris reçoivent des marchands pour le payement de leurs peines & salaires.

GREZ ; ce sont les grosses dents d'en-haut d'un sanglier, qui touchent & frayent contre ses défenses, & qui semble les aiguiser ; c'est d'où ce nom est venu.

GRIBELETTES, *en terme de cuisine*, est une tranche de porc frais ou de mouton, rôtie sur le gril, on les sert comme les côtelettes.

GRIBOURI ; scarabée de la figure d'un petit hanneton, mais beaucoup plus petit, qui passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des seps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, & se jette sur le feuillage ; il s'en nourrit, & pique les boutons à fruits & les jeunes jets, ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au *gribouri*, en semant des fèves en plusieurs endroits de la vigne, & bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en très-peu de tems.

GRIS-DE-LIN, couleur grise tirant sur le violet. Voyez *Gris*.

GRIERS, ou GRUIERE, sorte de fromage qui vient de Suisse, dont on fait une grande consommation à Paris.

GRIF, ou GRIVE, monnoie de compte de Moscovie. Voyez *Rouble*.

GRIFFADE, *en fauconnerie* ; c'est une blessure d'une bête onglée.

GRIFFE, dans le commerce d'étain, sont des marques en façon de crochets, que les essayeurs d'étain de la ville de Rouen font aux saumons de ce métail qui viennentd'Angletetre pour en faire connoître la qualité & la finesse. L'étain le plus épuré n'a point de *griffe*, mais seulement la marque de Rouen ajoûtée à celle d'Angleterre. Les étains moins fins se marquent à une, deux ou trois *griffe*, suivant le plus ou moins de bonté.

GRIFFER, c'est prendre de la *griffe* comme sont les oiseaux de proie.

GRIFFON, espéce de lime plate par-dessous, dentelée par les bords en maniere de peigne dont les tireurs d'or se servent à canneler les lingots de cuivre qu'ils veulent argenter pour fabriquer du fil d'argent faux, en le faisant passer par les filieres.

GRILLADE ; c'est, *en cuisine*, de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre piéce pour en faire une entrée, on peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, le griller avec du sel & du poivre : on passe de la farine à la poële avec du lard fondu : on y met des anchois, un filet de vinaigre, un peu de bouillon, sel & poivre ; on fait mitonner le tout, & l'on sert chaudement.

GRILLE, laine qui vient d'Espagne, espéce de prime ou laine-mere fort estimée.

GRILLE, treillis de fer dont les mailles sont en losanges, qui sert aux doreurs sur métal pour mettre plus proprement au feu leurs ouvrages dorés.

On nomme à Genes, *compagnie des grilles*, une association de marchands pour la traite des Négres.

GRIMELIN, nom donné à ceux qui font un commerce de peu de conséquence, d'où est venu *grimelinage*, qui est un petit gain qu'on fait dans un trafic ou dans une affaire.

GRINSEC : nom que Morin donne à une tulipe printanniere,

d'une couleur incarnate & blanche.

GRIOTTE, groſſe ceriſe à courte queue, ferme, plus douce que les autres, & qui tire ſur le noir : on l'appelle, en Poitou & en Angoumois, *guindou*. La *griotte* n'eſt parfaitement mûre, que quand elle eſt preſque noire. Le *griottier*, arbre qui porte les *griottes*, fait ſon buiſſon gros, retrouſſé & aſſez ſerré ; il a la feuille large & noirâtre. Il y a des *griottes* qui ſont aigres.

On nomme auſſi *griotte* l'orge frais & nouveau, roti médiocrement & enſuite moulu.

GRIPELER, ſe dit des étoffes de ſoie qui ne ſont pas bien unies pour avoir été trop déroulées ſur l'enſuble : on l'y laiſſe un tems ſuffiſant pour la rendre plus unie & empêcher qu'elle ne ſe *gripelle*.

GRIS, couleur mêlée de blanc & de noir ; chez les teinturiers, c'eſt la nuance du noir depuis la plus baſſe couleur, qui eſt le *gris blanc*, juſqu'à la plus haute qui eſt le *gris noir*. L'ordre de ces nuances eſt le *gris blanc*, le *gris de perle*, le *gris de plomb*, le *gris de lavande*, le *gris de caſtor*, le *gris de ramier*, le *gris d'ardoiſe*, le *gris de moron*, le *gris brun*, le *ſur-brun*, ou *gris noir*, autrement *gris minime*, le *gris de fer*, ou le *vrai gris* qui ne change point. Outre ces *gris* dont les nuances ſe ſuivent, il y a d'autres *gris* appellés *gris interrompus*, comme le *gris cendré*, ou *gris ſale*, le *gris de rat*, ou de *ſouris*, le *gris argenté*, le *gris vineux*, le *gris de ſauge*, le *gris d'eau* & le *gris verd*, ou *merde d'oie*, &c.

On nomme *petit-gris*, la peau ou fourrure d'une eſpece de rats ou écureuils qui ſe trouve dans les pays froids ; le *gris de lin* eſt une nuance violette qui a pluſieurs degrés, depuis le plus clair juſqu'au plus brun. On appelle *verd de gris* la rouille du cuivre.

GRISE ORIENTALE, ou *Agathe Orientale* ; nom que Morin donne à une tulipe d'un beau gris de lin & lacque obſcur..... *Griſe orientale ſecond* ; c'eſt le nom d'une autre tulipe gris de lin, lacque obſcur & blanc.

GRISETTE, petite étoffe légere ordinairement mêlée de ſoie, de laine, de fil, de poil ou de coton, & quelquefois toute de laine que les perſonnes de médiocre condition portent ; il y en a de pleines, de rayées & à fleurs ; ce ſont les ferandiniers qui les fabriquent & qui les vendent. Le commerce de ces étoffes eſt conſidérable à Paris & il s'en fait des envois dans toutes les provinces du royaume.

GRIVE, oiſeau gros comme un merle, dont le col, le ventre, la poitrine ſont tous parſemés de petites taches. On la ſert ſur les tables les plus délicates, à cauſe de ſon bon goût ; elle eſt meilleure dans la ſaiſon des vendanges, parce qu'elle s'engraiſſe de raiſin. On plume les *grives*, on les fait refaire ſans les vuider ; elles ſe ſervent cuites à la broche avec des rôties deſſous, comme les mauviettes : on en fait auſſi des entrées différentes, comme des beccaſſes, & auſſi des pâtés chauds.

GROIZON, ſorte de pierre ou de craie blanche réduite en poudre très-fine, dont les mégiſſiers ſe ſervent pour préparer le parchemin.

GROMMELEUX, ou GRUMELEUX, épithete que *la Quintinie* & *Liger* donnent à un fruit qui a la chair farineuſe.

GROS, eſt une certaine quantité de grains & de fruits qui ſe paye aux curés pour leur deſſerte par les chapitres ou autres bénéficiers auxquels appartiennent les dîmes eccléſiaſtiques de la paroiſſe.

Voyez la *Jurisprudence actuelle* & le *Dictionnaire de Ferriere*.

GROS ; ce terme, en agriculture, en jardinage & dans le commerce, a plusieurs significations.

GROS FREMONT. *La Quintinie* donne ce nom à une poire qui n'est bonne que cuite, & excellente en compôte ; elle est longue, grosse & jaunâtre. *Liger* donne aussi le nom de *gros rateau gris* à une poire qu'on appelle *poire de livre*, ou *poire d'amour*.

GROS FRUITS : dans les baux on entend, les bleds, les vins & les autres choses semblables qui sont de *gros* fruits de la terre, en comparaison des légumes du jardin.

En terme des eaux & forêts, parmi les marchands de bois, qui en font exploiter, on dit qu'un arbre a tant de *gros*, pour dire qu'il a tant de pieds de tour. Quand on parle du bois quarré, ou bois de charpente, & que l'on dit qu'il a tant de pouces de *gros*, cela doit s'entendre qu'il a tant de largeur & d'épaisseur . . . Le *gros bois* est le bois à brûler d'une certaine grosseur & longueur fixée par les ordonnances, taillé en buches. On le nomme *gros bois* pour le distinguer des bourrées, des fagots & des coterets.

Dans le commerce, *gros d'autruche*, est le plus *gros* du duvet ou poil d'autruche que l'on a séparé du fin pour être employé aux lisieres des draps fins de laine, destinés pour être teints en noirs ; on l'appelle aussi *laine* ou *ploc d'autruche*.

GROS-BON, ou BULE, c'est, dans les manufactures de papier, la pâte commune faite de vieux chiffons ou drapeaux de toile de lin ou de chanvre qui s'emploie à faire le *gros* papier. Voyez *Papier* . . . *Gros cuir*, c'est du cuir de bœuf plaqué, propre à faire des semelles de souliers.

GROS, droit d'aides établis en plusieurs provinces de France ; on le nomme *droit de gros*, parce qu'il se perçoit sur les vins, bieres, cidres, poirées & eaux de-vie qui se vendent en *gros* ; ce droit consiste au vingtieme du prix de la vente de ces liqueurs ; c'est proprement un droit d'un sol pour livre.

GROS est un petit poids qui est la huitieme partie d'une once, ou une drachme. Le *gros* se divise en trois deniers, le denier en vingt-quatre grains, chaque grains est estimé peser environ un grain de bled, les soixante-douze grains font un *gros*.

GROS, *en terme de monnoie*. Avant que la Franche-Comté fut réunie à la couronne de France, il y avoit une petite monnoie de billon ou cuivre, qu'on nommoit *gros*. Le *gros* est encore une monoie de Saxe, de Silésie, de Boheme, &c. Le *gros* de Naumbourg, ville d'Allemagne, vaut deux sols six deniers de France ; celui de Venise, environ deux sols neuf deniers ; celui de Berlin, deux sols six deniers.

GROS, signifie quelquefois un homme riche : on dit, un *gros marchand* : un *gros banquier*, un *gros fermier* . . . . . *Marchand en gros*, est celui qui ne vend que les balles entieres, qui ne détaille point, qui vend en magasin.

GROS *double canon*, *Gros parangon*, *Gros romain*, en terme d'imprimerie, ce sont de *gros* caracteres qui servent à l'impression des livres, sur-tout de ceux d'église.

GROS DRAP, étoffe fabriquée de laine commune, & grossiérement filée comme le drap de Vire.

GROS NOIR, sorte d'ardoises.

GROS VIN, vin couvert.

GROS PAPIER. Voyez *Gros bon*.

GROS DE TOURS, ou GROS DE NAPLES, étoffe de soie qui n'est autre qu'un *gros* taffetas plus fort & plus épais que les autres, dont la largeur est d'une demi-aune moins un douze. Les *gros* de Tours sergés sont des espéces de serges de soie, quelquefois unies, quelquefois façonnées.

GROS DE VERDUN, espece de dragée.

GROSEILLIER, arbrisseau qui est bas & qui porte des *groseilles*. Il y a deux sortes de *groseilliers*, l'un qui est épineux & qui porte ses fruits séparés les uns des autres; l'autre qui n'est point épineux, & dont les fruits sont ramassés en grape.

Le *groseillier épineux* a des racines ligneuses qui poussent plusieurs jets, longs d'environ trois pieds, ronds, branchus, ligneux, armés d'épines d'espace en espace; des feuilles arrondies, un peu velues & échancrées & légérement dentelées sur leurs bords; les fleurs, qui paroissent à-peu-près dans le même tems que celle de la vigne, sont composées de cinq petites pétales, pâles, placées entre les échancrures de leurs calices, dont la partie postérieure devient un fruit ou une baie arrondie & ovale, pleine d'un suc douceâtre dans sa maturité. Ce fruit est petit & jaunâtre dans le *groseillier épineux* sauvage, & du double plus gros dans celui qu'on cultive.

Le *groseillier épineux* vient communément parmi les buissons, dans la campagne, où on en forme des haies; cet arbrisseau cultivé vient de plant enraciné, & se met ordinairement dans un lieu écarté du jardin. La maniere de le planter est de le mettre en rigole, comme on fait une haie vive. Ces sortes de *groseilliers* ne sont point d'une nature délicate, pourvu qu'on les entretienne de tems en tems par un labour, & ils viennent également bien dans quelque terre qu'on les puisse mettre; cette espéce charge extrêmement; quand son bois s'échappe il faut l'arrêter avec les ciseaux.

Le *groseillier rouge* ou à *grappe*, s'éleve un peu plus que le précédent; ses feuilles sont beaucoup plus grandes, plus vertes, tout-à fait lisses: & ses tiges ne sont point armées d'épines; son fruit vient ramassé en grappes; il est ordinairement rouge, aigre ou acide, & ses semences sont astringentes. Il croît dans les champs, ou le transplante dans les jardins, où il fleurit en Mai, & jette des fleurs jaunes & blanchâtres qui sont faites en étrilles.

On distingue dans le *groseillier à grappe*, le *groseillier rouge* & le *groseillier blanc*; ils ne différent l'un & l'autre que par la couleur de leur fruit; ils viennent mieux de bouture que de plant. Pour que les *groseilles* deviennent belles, on amande & on laboure l'arbrisseau: on lui donne de tige un pied & demi, on l'attache à quelques échalas, & on ne lui laisse rien pousser du pied, on en fait un buisson de forme ronde, bien évidé dans le dedans, sa tige doit être touffue dans le bas, & plus ou moins grosse; il doit sortir de branches du pied pour former le corps de ce buisson. Les deux premieres années, on ne les taille point, afin de conserver le jeune bois qui donnent du fruit; mais les suivantes, on doit faire cette opération. La bonne maniere de tailler les *groseilliers* est de couper toujours les branches fort courtes, afin d'avoir du bois, qui ne manque point d'avoir du fruit l'année d'après, & de produire un fruit plus gros, mieux nourri, & bien moins sujet à couler.

La terre propre pour les *groseilliers* doit être sablonneuse, grasse

& humide. On doit renouveller le plant de dix ans en dix ans pour avoir des *groſeilles* toujours belles. Il y a des *groſeilliers rouges* de Hollande qui ſont d'un grand profit ; ils veulent être plantés de diſtance en diſtance, & l'on en forme des buiſſons. On leur donne deux ou trois labours tous les ans, pour que le fruit ait ce degré de perfection qui lui eſt eſſentiel ; car il deviendroit inſipide, ſi par une trop grande confuſion des branches, il ne pouvoit jouir des rayons du ſoleil. On y remédie par le moyen de la taille qu'on donne aux *groſeilliers* ; cette taille, ainſi qu'aux arbres, leur eſt néceſſaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout tems plus agréables à la vuë.

Les *groſeilles*, tant communes que celles de Hollande, ne tirent par ſeulement leur mérite de leur nouveauté ; on peut encore en manger juſqu'aux gelées, en mettant ce plant à l'ombre entre deux buiſſons, aſſez grands, pour qu'il ſoit moins frappé du ſoleil. Si l'ombrage de ces buiſſons ne ſuffit pas, on les couvre de paille, & on a le plaiſir de manger fort tard de ce fruit.

Les *groſeilliers* ont pour ennemi mortel les fourmis. On les prend dans des phioles de verre, remplies à moitié d'eau : on y délaie gros comme une noiſette de miel, & on attache ces phioles aux *groſeilliers*. Quand il y en a beaucoup de priſes, on les jette dehors & on renouvelle la drogue ; il y en a qui font chauffer de l'eau, & la jettent toute bouillante ſur la fourmiliere pour faire mourir les fourmis. Il y a un *groſeillier* de l'Amérique dont les fruits ſont gros comme un œuf de pigeon de la même couleur que nos *groſeilles* rouges, quand ils ſont bien mûrs, mais qui ne ſont pas bons au goût dit le P. du Tertre dans ſon Hiſtoire des Antilles. Il y a encore le *groſeillier* à fruit noir dont la plante eſt reconnue par les botaniſtes, pour alexitere & cordiale. Les autres *groſeilliers* ſont des plantes rafraichiſſantes & épaiſſiſſantes.

On emploie la *groſeille verte* en forme de verjus, ſur-tout dans le tems du maquereau frais. On fait de la *groſeille rouge* une confiture fort eſtimée : on prépare, avec les *groſeilles*, l'eau & le ſucre, une boiſſon appellée *eau de groſeilles*, en uſage dans les chaleurs de l'été pour rafraîchir & pour humecter. On fait encore, avec les *groſeilles*, un ſyrop très-uſité en médecine, & même parmi les alimens. Il eſt rafraîchiſſant, humectant, fort agréable au goût : on le mêle dans l'eau & on le fait boire aux fébricitans.

GROSSE, *en terme de palais*, eſt une expédition en forme, d'un arrêt, ſentence ou jugement, & d'un acte paſſé devant Notaire, ou autre perſonne publique.

GROSSE, dans le commerce, eſt un compte de douze douzaines. Il y a quantité de marchandiſes que les marchands groſſiers, manufacturiers & ouvriers vendent à *la groſſe*, entr'autres les laſſets de ſoie & de fil ; les boutons de ſoie, de poil, de fil & de crin ; les boucles & anneau de fer pour les ſelliers, les couteaux de table, & ceux à reſſort ; les ciſeaux à lingeres & à tailleurs ; limes de toutes ſortes qui ſe font en France ; les vrilles d'Angleterre, le fil à marquer, les rubans de fil teints & liſſés, & bien d'autres marchandiſes.

GROSSE-JAUNE : nom que les jardiniers donnent à une eſpéce de figue peu teinte, carnée en-dedans, qui vient au printems & en automne, que *la Quintinie* ne trouve pas délicate.

GROSSE MADELON ou TOUR DE BABEL ; c'eſt, ſelon Morin, un œuillet d'une groſſeur prodigieuſe ; il creve, & ſon blanc n'eſt pas fin ; il porte quatorze à quinze pouces de tour : on lui laiſſe ſept ou huit boutons.

GROSSE-QUEUE, c'eſt une ſorte de poire. Voyez *Queue*.

GROSSERIES, ce ſont de gros ouvrages que fabriquent les maîtres taillandiers groſſiers de Paris, comme cremailléres, chenets, landiers, & autres uſtenſiles. Voyez *Taillandier*.

On nomme *horlogers groſſiers*, ceux qui ne travaillent qu'en gros ouvrages, comme en horloges d'égliſe, en tourne-broches, &c. *Groſſier* eſt auſſi celui qui vend des marchandiſes en gros.

GROS-TON, *en terme de chaſſe*, eſt le ton bas du cor.

GRU : on entend, ſous ce nom, le gland, la faine, la châtaigne, les pommes & les poires ſauvages que les cochons & autres animaux vont manger & gruger dans les forêts, qui s'afferment ſous le nom de *gru* par le *gruyer*.

GRUAGE, maniere de vendre & d'exploiter les bois. La coutume du *gruage* eſt celle, ſelon laquelle il faut meſurer, arpenter, layer, crier & livrer le bois. Voyez *Gruerie*.

GRUAU ; c'eſt la moindre de toutes les farines de froment, de métail ou de ſeigle que les boulangers emploient pour faire du pain. Il y a deux ſortes de *gruaux*, le fin & le gros ; le fin eſt celui qui tombe par la derniere diviſion du bluteau, ſoit dans les moulins, ſoit chez les boulangers qui font bluter à la maiſon. Le *gros gruau* eſt celui que produit *le ſon* qu'on reſſaſſe. Lorſque ces grains ſe repaſſent au moulin, on les appelle des *recoupes*, & la farine qui provient de ces *gruaux* eſt nommée *recoupette* ; elle ne ſert qu'à faire cette maniere de pâté, dans laquelle les perruquiers font cuire les cheveux.

GRUAU, eſt encore l'avoine bien moudée de ſa peau & de ſes extrêmités, & réduite en farine groſſiere par le moyen d'un moulin fait exprès. On l'apporte à Paris, de la Bretagne & de la baſſe Normandie. On le doit choiſir nouveau, bien mondé, net, blanc, ſec, qui ne fente point le relan, & qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie. Ce *gruau* eſt humectant, adouciſſant, propre pour embarraſſer les fels âcres de la poitrine, du ſang & des autres humeurs. Il excite le ſommeil, il rafraîchit, il reſtaure les parties dans les maladies de conſomption. On en fait une bouillie excellente, en la faiſant cuire un peu lentement dans du lait ; il engraiſſe & rafraîchit. On en fait auſſi des eaux rafraîchiſſantes.

Le *gruau d'orge* eſt proprement ce qu'on appelle *orge mondée*.

GRUAU, eſt encore une machine propre à élever des fardeaux d'un grand poids, comme font les pierres de taille, les bois de charpente, les moilons & autres matériaux qui s'emploient à la conſtruction des bâtimens conſidérables. Le *gruau* tient le milieu entre *l'engin* & la *grue*, mais moindre que cette derniere, & ayant plus que l'engin un fauconneau fort allongé, poſé ſur le poinçon d'en-haut, garni de ſes chevilles, comme le rancher de la grue. Quand on veut que le fauconneau de *gruau* ait plus de portée, on y ajoute, avec des liens de fer, ce qu'on appelle une *eſcoperche*, c'eſt-à dire, une piéce de bois de même force que le fauconneau qui a une poulie au bout & des chevilles pour continuer l'échelier.

GRUE ; c'eſt le plus compoſé, le plus grand & le plus fort de tous les engins inventés pour élever de peſans fardeaux. On ne s'en ſert que dans la conſtruction des plus grands édifices, tels que les égliſes, les baſiliques, les palais, les arcs de triomphe & autres monumens publics. Un long & gros arbre équarri juſqu'à la premiere moiſe, & au-delà, façonné en rond juſqu'à la pointe qu'il a garnie d'un pivot de fer, fait la principale piéce de la *grue*. On donne à cet arbre le nom de *poinçon* ou de *fléche*. Toute la *grue* tourne & eſt ſoutenue ſur la pointe de cet arbre élevé perpendiculairement ſur l'horiſon. Il porte par le pied ſur le milieu de l'empatement, & eſt ſoutenu de ſes quatre faces par huit bras ou liens à contrefiches, emboëtés chacun d'un bout dans un des racinaux, & qui ſe réuniſſent tous de l'autre, contre l'arbre au-deſſous d'un fort boſſage ſur lequel eſt poſée & tourne la grande moiſe. L'empatement de la *grue* eſt compoſé de quatre ſortes piéces de bois d'équarriſſage qui ſe croiſent & forment une eſpéce de double croix : cet empatement eſt proprement la baſe de la machine ; ſur la pointe de l'arbre, armé de ſon pivot, eſt poſé le rancher ou échellier qui eſt une forte piéce de bois équarrie & fortifiée de boſſage aux endroits qui portent les moiſes, & traverſée de haut en bas de fortes chevilles en forme d'échelons pour y monter & aller porter le cable ſur la poulie placée à ſon extrémité. Une crapaudine de fer ou de cuivre eſt entaillée dans l'endroit du rancher qui porte ſur l'arbre, & ſert à le mieux faire tourner ſur le pivot. Cette longue piéce de bois, qui eſt diagonale, tient à la grande moiſe par le bout d'enbas ; deux grands liens montans la ſoutiennent & la fortifient, & trois autres moiſes ou doubles liens les embraſſent preſqu'à diſtance égale. Au bout de ces trois dernieres moiſes, ſur le dos du rancher, ſont des poulies pour ſoutenir le cable au ſortir de la poulie d'en-haut, enſorte qu'il paſſe ſur quatre poulies avant que de ſe devider ſur le treuil ou tour. A un des bouts de ce treuil eſt attachée une grande roue de bois d'aſſemblage vuide au-dedans, & capable de contenir pluſieurs ouvriers qui, en marchant dans cette cavité, la font tourner, & en même tems le treuil où elle tient. Deux ſouſpentes qui pendent perpendiculairement, ſoutiennent le treuil & la roue. Enfin les lumieres du treuil ſont les trous dans leſquels tournent les mammelons qu'on nomme vulgairement des *tourillons*.

GRUERIE, petite juriſdiction de campagne où ſe ſont les rapports des moindres délits commis dans les forêts pour les juger en premiere inſtance, & qui eſt ſubalterne à l'égard des maîtres particuliers des eaux & forêts. *Gruerie* eſt auſſi un droit en vertu duquel le roi a part à la vente des forêts de ſon royaume. Voyez *Tiers & Danger*. Le droit de *gruerie*, dans ſon origine, ne ſe levoit pas ſeulement ſur les bois, mais encore ſur les terres labourables & ſur ce qui vient des forêts, comme le charbon, d'où vient que le droit qui revient au roi, ſur le charbon, s'appelle *gruerie de charbon*. Celui qui a la garde & eſt le conſervateur de arbres des forêts, eſt nommé *gruyer*. Il ſiége dans le détroit de ſa *gruerie* ; mais il ne connoît qu'en premiere inſtance des moindres délits qui ſe commettent dans les forêts.

GRUME, ſe dit *en terme d'exploitation & de marchandiſe de bois*, de celui qui eſt encore avec ſon écorce & qui n'eſt pas équarri. Les

pieux pour les ponts, les limons, fléches & autres bois de charronnage, ſe vendent en *grume*. On appelle *bois grumeleux* celui qui eſt âpre & rude au maniement.

GRUMEL : on donne ce nom, dans quelques manufactures d'étoffes, comme à Amiens, à la fleur d'avoine dont ſe ſervent les foulons pour fouler les étoffes.

GRUYER, ſe dit d'un oiſeau dreſſé pour chaſſer aux grues.

GUEDE, plante qui croît en Italie, en Languedoc & dans les pays chauds, qui fleurit en Mai & en Juin. Les teinturiers ſe ſervent du ſuc de cette plante pour teindre en bleu-brun. Un *drap guédé* eſt un drap teint en bleu, & *guéder les laines*, c'eſt les mettre en bleu.

GUEDE, ou GUESDE, eſt auſſi un bâton qui guide un fil tendu pour prendre les oiſeaux avec des rets ſaillans.

GUEPE, groſſe mouche preſque ſemblable à la mouche à miel, mais qui en eſt l'ennemie, & qui s'attache aux eſſaims de l'année, comme plus jeunes & moins capables de ſe défendre. Les *guêpes*, dans le tems de la récolte des fruits, font beaucoup de dégât, & ſurtout aux eſpaliers.

GUERET, terre qu'on avoit laiſſée repoſer, & qu'on a nouvellement labourée pour l'enſemencer en la même année. Les *guerets* ſe levent en Mars ; & un fermier eſt obligé de lever les *guerets*, quoiqu'il quitte ſa ferme à la S. Jean, avant que les terres ſe puiſſent enſemencer.

GUET & GARDE, eſt un droit ſeigneurial qui a été évalué en argent, depuis que les ſeigneurs ont ceſſé d'avoir des forteresſes.

GUEULE, *en terme de chaſſe*, ſe dit d'un chien qui, au bout de cinq mois, a fait ſa *gueule*, lorſqu'il a été nourri avec du lait, & qui commence à être vigoureux. On dit qu'un chien chaſſe de *gueule*, lorſqu'il aboie, & qu'il eſt ſur la voie.

GUEUSE, groſſe piéce de fer de dix à douze pieds de long, ſur dix ou douze pouces de large, & du poids de ſeize ou dix-huit cent livres, quelquefois même d'avantage. On fait couler cette *gueuſe* du fourneau où la matiere minérale, propre à faire du fer a été fondue, & elle prend ſa forme dans un moule de terre aſſez groſſiérement fait, où elle entre en s'y précipitant comme un torrent de feu, capable d'inſpirer quelque émotion à ceux qui voient, pour la premiere fois un ſpectacle & terrible & curieux.

GUEUSE ou PICOTTE, eſt une petite étoffe que l'on fabrique en Flandres.... On donne auſſi ce même nom, à cauſe de la modicité de ſon prix, à une petite dentelle de fil blanc, très-légere, dont le fond eſt de réſeau & les fleurs de cordonnet fort délié, qui ſe fabrique ſur l'oreiller avec des fuſeaux & des épingles, de même que les autres dentelles.

GUEUSETTE, *en terme de cordonnier*, eſt le godet où il met le rouge ou le noir dont il rougit ou noircit les talons des ſouliers.

GUI ou GUY, plante paraſite, qui croît à la hauteur d'environ deux pieds, ſur le chêne, le pommier, le poirier, le prunier, l'acacia de l'Amérique, le hêtre, l'ieuſe, le chataigner & autres arbres. Le meilleur *gui* eſt celui de chêne, & c'eſt une plante céphalique, d'une odeur forte & déſagréable, ſpécifique dans l'épilepſie, dans l'apoplexie, la léthargie, la paralyſie & le vertige. Les grives ſont fort friandes des baies du *gui* ; elles les avalent & les vuident enſuite ſur les branches de l'arbre où elles ſe perchent,

& par ce moyen elles donnent lieu à une nouvelle production du *gui*. On lui attribue des propriétés en médecine.

GUIBRAY, foire célebre, qui se tient dans un des fauxbourgs de la ville de Falaise en Normandie. Elle a pris son nom de ce fauxbourg, qui lui-même l'a pris d'une chapelle de la Vierge, nommé Notre-Dame de Guibray, qui n'en est pas fort éloignée. Cette foire tient le premier rang après celle de Beaucaire. On la croit établie par *Guillaume* le conquérant, duc de Normandie & roi d'Angleterre, qui, né à Falaise, accorda à cette ville de grands priviléges, & y fit l'établissement de cette foire, qui s'ouvre le 16 Août & dure quinze jours; huit qu'on appelle la grande semaine, pour les franchises: c'est dans cette semaine que se fait tout le commerce; dans l'autre les marchands pensent au retour.

On nomme *fil de Guibray*, un fil d'étoupe blanchi, dont les ciriers se servent pour faire la méche des cierges, de la bougie filée & des collets de flambeaux de poing.

GUIDE, *chez les menuisiers*, est un morceau de bois, qui s'applique contre un rabot ou autre outil à fust pour l'affermir, quand on veut recaler ou pousser des feuillures.

GUIGNARDS, sont de petits oiseaux, peu communs à Paris, qu'on sert rôtis comme les ortolans & les gelinotes.

GUIGNE: espéce de cerise, plus grosse que la cerise commune, & d'une chair plus dure & plus douce. Il y a des *guignes blanches* & des *guignes rouges*. Il s'en trouve aussi de *noires*. On appelle les *guignes* des *bigarreaux*, ou plutôt les *bigarreaux* sont une espéce de *guigne*, plus grosse, mieux nourrie & plus ferme que les *guignes* ordinaires. On les mange sans aucune préparation.

GUIGNOLE, *en terme de balancier*, est une espéce de pied sur lequel on suspend les trébuchets ou les petites balances, afin que la pesée se fasse plus juste. On s'en sert dans les monnoies, ainsi que tous les marchands épiciers droguistes merciers, & tous ceux qui vendent en détail & à petits poids.

GUILLAUME, espéce de rabot dont les menuisiers & autres ouvriers en bois se servent pour faire différentes moulures. Il y a le *guillaume* à ébaucher, le *guillaume* à platte-bande, le *guillaume* à reculer, & le *guillaume* debout. Tous ces rabots ont le fust fort étroit; le fer, qui se met comme aux *varlopes*, est diversement taillé suivant les diverses moulures qu'on veut pousser sur le bois, comme sont les filets creux, les talons, les baguettes, les plattes bandes & quelques autres. Le *guillaume debout* a le fer placé droit dans le fust. Il est affecté par le côté & ne coupe point par dessous. Il élargit les rainures & pénetre où le *gros guillaume* ne peut aller. Le *guillaume à ébaucher* enleve les angles de la piéce, où on veut faire des moulures. Les *guillaumes ronds* sont pour les ouvrages ceintrés. Il y a plusieurs autres *guillaumes* que les ouvriers inventent suivant leur génie & les ornemens qu'ils veulent faire.

GUILLEDIN, cheval d'Angleterre extrêmement vîte à la course.

GUILLEMET, *en terme d'imprimerie*, double virgule qui se met à côté des lignes pour indiquer les passages, les citations, &c. Les imprimeurs se servent de l'italique pour ces sortes d'indications, quand les auteurs dans leur copie les ont soulignées.

GUIMAUVE, plante fort semblable à la mauve, dont il y a plusieurs espéces. On la cultive dans les

jardins ; elle fleurit en Juin & en Août, naît dans les lieux gras & humides, eſt d'un grand uſage en médecine. Elle eſt émolliente & adouciſſante : on l'emploie pour les maladies des reins, de la veſſie, de la toux, pour les âcretés de la poitrine, pour les ardeurs d'urine & pour la colique néphrétique. La *guimauve* ordinaire a des racines longues, groſſes comme le pouce, blanches en dedans & mucilagineuſes ; les tiges hautes d'environ trois pieds & demi, rondes, velues & creuſes ; les feuilles rangées alternativement, ſemblables à celles de la mauve ordinaire, inciſées autour, plus longues, blanchâtres & cotonneuſes ; les fleurs ſemblables à celles de la mauve ordinaire, plus petites, de couleur blanche, tirant ſur la couleur de chair.

GUIMBARDES, nom qu'on donne du côté de Lyon à de longs chariots montés ſur quatre roues, qui ſervent à tranſporter à Paris les marchandiſes envoyées par les marchands de Lyon.

GUIMBERLIN, *parmi les fleuriſtes*, c'eſt un œillet qui vient de Normandie, eſpéce de morillon dont la fleur eſt autant large qu'elle peut l'être. Son blanc eſt de lait, ſon rouge ſi bien détaché qu'on le peut admirer. Son bouton creve, & il eſt ſujet au blanc & à la pourriture. On ne lui laiſſe que cinq boutons ; la fleur eſt très-fine.

GUINDA, petite preſſe à moulinet & ſans vis, dont quelques tondeurs de draps ſe ſervent au lieu de preſſes ordinaires, c'eſt-à-dire de celles qui ſont à jumelles & à vis. Cette ſorte de preſſe, qui donne le cati à froid aux étoffes de laine, quand elles ont été tondues en dernier, ne ſont guères en uſage qn'à Paris, à Tours & à Orleans.

GUINDAGE, ſe dit, *en commerce de mer*, du travail & du mouvement qui ſe fait pour la charge & déchage des marchandiſes d'un navire. Ce terme ſe dit encore du ſalaire qu'on donne aux matelots pour faire cet ouvrage... *Guindage*, s'entend encore des palans & autres cordages qui ſervent à charger ou décharger les marchandiſes d'un bâtiment de mer.

GUINDAL ou GUINDAS, machine qui ſert à élever de gros fardeaux. Elle n'eſt compoſée que de trois piéces de bois, d'une poulie & d'un treuil.

GUINDER, ſe dit des oiſeaux qui s'élevent & ſe guindent au-deſſus des nuées.

GUINDRE, eſpéce de rouet dont les doubleuſes ſe ſervent pour doubler la ſoie avant de la donner au moulinet.

GUINÉE, monnoie d'or, la plus commune en Angleterre, à peu-près du poids & de la valeur des louis d'or de 24. livres de France, ainſi nommée de ce que les premieres *guinées* furent fabriquées de la poudre d'or, apportée de Guinée par les vaiſſeaux Anglois.

On nomme *toile de Guinée* une toile de coton blanche, plus fine que groſſe, qui vient des Indes Orientales, dont la piéce a 29 à 30. annes ſur ſept huitiéme de largeur.

On appelle *bœufs & vaches de Guinée*, les cuirs de ces animaux encore verds, qui s'apportent des côtes du Cap verd & de Guinée, par les vaiſſeaux de la compagnie, & qui s'apprêtent dans les tanneries de France.

GUINGUANS, toile de fil de coton, quelquefois mêlée de fil d'écorce d'arbre, qui n'eſt ni fine ni groſſe, bleue ou blanche, qu'on tire des Indes orientales, particuliérement de Bengale. La piece

contient à peu-près huit aunes de long ſur trois quarts à quatre, cinq ſix de large. Il y a des *guinguans* moitié écorce & moitié ſoie.

GUINGUETTE : nom qu'on donne à ces petits cabarets établis aux environs de Paris, au-delà des barrieres, où le menu peuple va en foule ſe divertir les fêtes & dimanches, à cauſe que le vin y coûte moins, ne payant point ou peu d'entrée.... On donnoit autrefois le nom de *guinguette* ou *gainguette*, à une petite chaiſe roulante à deux roues, tout-à-fait découverte, qui ſe tire par un ſeul cheval. Il n'y a guères que les jeunes gens qui s'en ſervent ; c'eſt ce qu'on nommoit *phaëtons*, & ce qu'on nomme depuis pluſieurs années *cabriolets*, à cauſe de la chûte trop ordinaire de leurs téméraires cochers.

GUIPER, *en termes de paſſementier-boutonnier, & de tiſſutier-rubannier*, c'eſt tordre les fils pendans d'une frange, par le moyen de l'inſtrument nommé *guipoir*, outil de fer crochu d'un côté & chargé de l'autre d'un petit morceau de plomb pour lui donner du poids. Le *guipures* ſe fabriquent, ainſi que les dentelles, ſur un oreiller avec des fuſeaux & des épingles en ſuivant un deſſein. Il s'en fait de pluſieurs nuances & couleurs, de fines, de moyennes, de groſſes, de larges, de moins larges, & très-étroites. Les plus étroites ſe nomment *tête de more*. Les *guipures* ſe fabriquent à S. Denis en France, Montmorency, & lieux circonvoiſins. Les merciers ſont le négoce des *guipures*.

GUITRAN. Voyez *Goudran*.

GULDEN *en François* GOULDE, monnoie d'argent qu'on fabrique en Allemagne, de la valeur de quarante ſols de France. Il y a des *goulde* de Flandres & d'Hollande.

GUOLDE PEPPIUS, pomme en grande eſtime chez les Anglois, qui a l'air d'une pomme de paradis, jaune, ronde, aſſez relevée & ſans mauvaiſe odeur, dit *La Quintinie*.

GUYAGE, c'eſt, dans la province de Languedoc, un droit dû par les habitans des lieux qui ſont au long de la côte de la mer, en vertu duquel ces habitans ſont obligés de tenir toutes les nuits des flambeaux allumés ſur les tours les plus élevées, pour ſervir de guides aux vaiſſeaux qui ſont en mer.

GYP, ou GYPSE, eſpéce de gros talc ou de pierre brillante & tranſparente, qui ſe trouve dans les carrieres de Montmartre proche Paris, parmi les pierres qu'on y cuit pour faire du plâtre. C'eſt avec le *gyp* calciné au four, broyé dans un mortier, paſſé au tamis, & employé avec de l'eau collée & des couleurs, que l'on contrefait le marbre & qu'on l'imite ſi bien, que les yeux & la main y peuvent être trompés.

HABILE à ſuccéder, s'entend, *en juriſprudence*, des parens que la loi appelle pour recueillir une ſucceſſion.

HABILLER, *en terme de boucherie*, c'eſt lever la peau de deſſus une bête, après qu'on l'a aſſommée ou égorgée, l'ouvrir, la vuider, la ſoufler, &c. Le chef-d'œuvre d'un apprentif, pour être reçu à la maîtriſe, eſt d'habiller un veau, un mouton, un porc, &c.... *Habiller*, en cuiſine, ſe dit de la premierre préparation qu'on fait aux viandes deſtinées pour manger. *Habiller* un chapon, une perdrix, c'eſt plumer & vuider proprement ces oiſeaux, les flamber ſur le feu & leur trouſſer les cuiſſes, pour les blanchir enſuite à la braiſe ou à l'eau, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire.... *Habiller un ſaumon*, c'eſt l'ouvrir, en ſéparer les entrailles & les ouïes, pour le mettre ſaler dans l'étuve.. *Habiller une morue*, c'eſt lui couper la tête, l'éventrer, en ôter les inteſtins pour la mettre en état d'être ſalée.

Chez les marchands pelletiers, habiller une peau, c'eſt la préparer à être employée aux divers ouvrages de pelleterie.... *Habiller un cuir*, en terme de tannerie, c'eſt lui donner la premiere préparation pour le mettre au tan..... *Habiller*, en terme de poterie, eſt mettre des pieds & des anſes aux ouvrages de poterie qui en ont beſoin.

HABITATION, *en terme de colonie*, eſt un établiſſement que des particuliers entreprennent dans des terres nouvellement découvertes, après en avoir obtenu des lettres du roi ou des intéreſſés à la colonie, qui contiennent la quantité de terre qu'on leur accorde pour défricher, & la redevance ou droit de cens qu'ils en doivent payer tous les ans au roi ou à la compagnie. Tout le commerce d'une *habitation* & ſa richeſſe, conſiſte particuliéremant dans les négres qui la cultivent.

HACHE : outil de fer acéré & tranchant qui ſert aux Charrons, charpentiers, tourneurs & autres ouvriers en bois, à dégroſſir, débiter, fendre & hacher leur bois. Le fer de cet outil eſt ordinairement un quarré long, plus ou moins grand, ſuivant la force & la grandeur de l'outil. Le tranchant occupe toute la longueur d'un des grands côtés; & à l'autre qui eſt aſſez épais, tient un petit manche cylindrique, creux en dedans, dans lequel entre à force un autre manche de bois, long à proportion de la *hache*. Une *hache* eſt propre à bien des uſages dans une maiſon de campagne... Un *maître de hache* ſur mer, eſt ce qu'on appelle ſur terre un charpentier.

HACHE, *en terme d'imprimerie*; on dit qu'un livre eſt imprimé en *hache*, quand il y a des gloſes, commentaires ou citations, qui commencent d'abord à la marge, mais qui, à cauſe de leur longueur empiétent ſur le texte.

HACHÉE, *terme d'oiſeleur*. Ils diſent, Les pluviers cherchent leurs *hachées*, c'eſt-à-dire des vers qui ſont à bas, cachés ſous les feuilles & dont ils font leur nourriture.

HACHEREAU, petite coignée

dont ſe ſervent les charpentiers, & qu'ils manient d'une ſeule main.

HACHETTE, petite hache. Les charpentiers ont une *hachette à marteau*, qui eſt un véritable marteau, dont un côté ſe prolonge plus que l'autre de cinq ou ſix pouces, courbé vers le manche, & tranchant à-peu-près comme le fer de l'herminette.... Les couvreurs ont une *hachette* qu'ils nomment auſſi *aſſette*. Elle eſt différente de celle des charpentiers, en ce qu'elle n'eſt ni ſi maſſive ni ſi peſante, ni ſi courbée, & que le côté qui conſerve la forme du marteau, & qui en ſert à ces ouvriers, eſt plus léger, moins gros & moin long.

HACHETTE, *en cuiſine*, c'eſt de la viande, ſoit de boucherie, de volaille ou de gibier cuite à la broche qu'on coupe par tranches fort minces, & qu'on met dans une caſſerole avec perſil, ciboule, échalotte, champignons, le tout haché avec un peu de bouillon, ſel, gros poivre : on fait migeotter le tout un quart d'heure, enſuite on met dans un plat un peu de la ſauce de la viande avec de la mie de pain, & on arrange la viande ſur cette mie, on en met encore par-deſſus. On fait attacher ſur un feu doux, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe un petit grattin au fond du plat ; on met enſuite le reſte de la ſauce avec un filet de verjus.

HACHEUR de laine : ouvrier qui prépare les laines pour être employées aux tapiſſieries de tonture.

HACHIS, *en cuiſine*, eſt une préparation de viandes hachées menu & aſſaiſonnées. On fait des *hachis* de toutes ſortes de viandes, tant en gras qu'en maigre.

HACHOIR, *chez les patiſſiers & cuiſiniers*, c'eſt un grand couteau dont ils ſe ſervent pour hacher les viandes.... *Hachoir* eſt auſſi le billot ſur lequel on hache les viandes. C'eſt le tronc de quelque gros arbre, dont le bois eſt ferme & dur, ſous lequel, pour le ſoutenir, on met trois pieds, diſpoſés en triangle. Quelquefois le hachoir n'eſt que le deſſus d'une épaiſſe table de cuiſine.

HACHURES ; ce ſont de petites entailles que les doreurs font ſur le fer, le cuivre ou autres ſemblables métaux pour y faire mieux tenir l'or ou l'argent en feuille, qu'on y aplique au feu.

HAGARD, *en fauconnerie*, ſignifie un *faucon* qui n'a pas été pris au nid & qui eſt difficile à apprivoiſer.

HAIE, ou HAYE, clôture d'un jardin, d'un pré, d'un champ, faite de bois vif, ou mort : celle-ci eſt conſtruite avec des branches d'arbres entrelaſſées des fagots, des échalas qui en rendent l'entrée difficile aux paſſans & aux beſtiaux. Les *haies vives* ſont les plus eſtimées, durent long-tems, & ſont agréables à la vue, quand on en prend ſoin. On les fait d'*aubépine*, de *roſier ſauvage*, de *houx*, *coudrier*, *épine-vinette*, *fuſain*, *nerprun* & autres arbriſſeaux ſauvages. L'*aubépine* eſt la plus eſtimée : on en choiſit des plants qui ſoient bons. On tend un cordeau où l'on veut faire une *haie* ; on creuſe tout du long une rigole profonde d'un fer de bêche, & large de même, puis on accommode les racines de l'*aubépine* ; on rogne les branches & l'on plante à quatre doigts de diſtance l'un de l'autre, puis on couvre le plan de terre ; ce plan ne doit excéder la terre que de trois doigts. L'*aubépine* qu'on plante en *haie*, doit être bien enraciné & gros d'un pouce. On laiſſe cette *jeune haie* plantée pendant deux ans ſans

la rogner ; mais tous les ans il faut lui donner trois labours pour empêcher que les méchantes herbes ne l'étouffent. Au bout de deux ans, on commence à tondre la *haie* avec des ciseaux à deux doigts près du vieux bois, & toujours au mois de Mars ; ce travail se renouvelle tous les ans, jusqu'à ce que la *haie vive* soit parvenue à la hauteur qu'on la souhaite ; alors on l'assujettit en tondant tous les ans. Pour qu'une jeune *haie vive* profite, il faut empêcher que les animaux ne l'endommagent avec la dent & en ôter les chenilles de bonne heure, avant que cet insecte ait fait son couvain. Les *haies vives*, mêlées de plants, se plantent de même que la précédente. On fait aussi venir des *haies vives* de semence : on prend toutes sortes de graines de plants sauvages qu'on mêle avec de la terre criblée & détrempée avec de l'eau. De ce mêlange on en frotte une corde de jonc faite exprès : on la laisse sécher, ensuite on la met quatre doigts en terre dans une rigole où on couvre la semence préparée ainsi, qui jette de petits plants qui, dans la suite, donnent une belle *haie* quand elle est bien conduite Dans les pays où croît le houx, on en fait des *haies* entieres qui sont fort agréables & de bonne défense.

HAIL, *en fauconnerie* : on dit voler de *bonhail*. Voyez *Voler*.

HAIRE, drap de laine en *haire*, est un drap qui n'a point été foulé, & qui est tel qu'on l'a levé de dessus le métier ; ce terme est particuliérement en usage à Sedan ; ailleurs on dit *drap* en toile..... *Haire* ou *Hére*, est aussi une espéce de tissu ou grosse étoffe faite de crin de cheval, mêlé quelquefois de poil de bœuf ou de vache, & quelquefois d'étoupes de chanvre. Leur usage ordinaire est pour les brasseurs qui s'en servent à mettre sécher les grains germés qu'ils font entrer dans la composition de leur biere.

En terme de marchandise de sel, on nomme *haire* ou *hére* le fond des marais salans, sur lequel l'eau de la mer qui y entre se convertit en sel par l'ardeur des rayons du soleil. Voyez *Marais salans*.

HALAGE ; c'est sur la riviere de Loire le prix dont le maître marinier convient avec les gobeurs ou compagnons de riviere pour remonter ou haler leurs bateaux. Celui qui remonte ces bateaux avec un cable, est nommé *haleur*. Les haleurs sont du nombre de ceux qu'on nomme *compagnons de riviere*.

HALAGE, est encore le droit que le roi ou les seigneurs particuliers levent sur les marchandises qui s'étalent dans les halles, foires ou marchés, où s'observe une certaine police pour empêcher les fraudes ou le tumulte.

Les maîtres de quelques communautés des arts & métiers de la ville de Paris, comme cordonniers, filassiers sont appellés *marchands halliers*, parce qu'ils ont la faculté d'étaler & vendre leurs ouvrages & marchandises dans les places des halles qui leur sont indiquées par leurs statuts.

HALE, espéce de tache de couleur citrine qui survient à la peau quand il fait des vents desséchans & que l'on a la peau délicate. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

HALEBARDIER : on donne ce nom à un ouvrier, ou plutôt à un manœuvre, qui sert dans les grands ateliers, aux tailleurs de pierre à remuer retourner, placer & mettre en chantier les pierres qu'ils taillent ou veulent tailler, & qui après qu'elles sont taillées, aide à les élever & mettre sur les chariots & binard pour les conduire au pied des engins qui doivent les élever. Ces manœu-

vres ſont appellés *halebadiers*, parce qu'ils ſont toujours chargés de gros leviers ou de fortes pinces qu'ils portent ſur leurs épaules en marchant, à la façon qu'on porte une *halebarde*.

HALEINE *puante* : la carie des dents, un ulcere dans la bouche, le mal vénérien, le ſcorbut, les crudités de l'eſtomac, l'abſtinence forcée, les maladies longues, un ulcére dans le nez, &c. y peuvent donner lieu. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

HALEINE : les maréchaux, en parlant d'un cheval qui ſoufle en travaillant, diſent *qu'il eſt gros d'haleine*; c'eſt un défaut qui empêche qu'il ne rende de bons ſervices, & on n'achete pas ces ſortes de chevaux bien cher. On veut dans un cheval de carroſſe qu'il ait de l'*haleine* & qu'il ſoit maître de ſon *haleine*. Donner *haleine* à ſon cheval, c'eſt le mettre au pas après l'avoir pouſſé au galop, afin de ne le pas outrer tout-à-fait. On dit qu'un cheval n'eſt pas en *haleine*, quand il a demeuré long-tems dans l'écurie, ſans travailler.

HALENER, *en terme de vénerie*, ſignifie ſentir le gibier : on dit, depuis que le chien a *haleiné* la bête, il ne la quitte plus.

HALENENT : *chez les charpentiers*, c'eſt le nœud qui ſe fait avec le cable à une piéce de bois qu'on veut élever.

HALER : on dit, en terme de chaſſe, *haler les chiens*, pour dire faire *haler les chiens en amont*.

HALER une piéce de bois, c'eſt l'attacher avec un cable pour la tirer en haut ; c'eſt la même choſe que *chabler* une piéce de bois. Les charpentiers ſe ſervent auſſi de ce terme, pour dire ranger les cables de part & d'autre, en les tirant quand ils ne ſont pas chargés ; & ils diſent, *bander*, quand le cable eſt chargé & qu'il faut tirer avec force pour élever le fardeau.

HALIME, eſpéce d'arroche qui pouſſe des rameaux longs d'environ un pied & demi, grêles, plians, ſe couchant la plûpart à terre, de couleur bleue, purpurine & blanchâtre, dont les feuilles approchent de l'olivier ou du nerprun ; ſa racine eſt ligneuſe & vivace, & la plante ſoutient la rigueur de l'hyver ; elle croît près de la Méditerranée ſur le dunes de Zelande, de Hollande & d'Angleterre. On confit les feuilles de l'*halime* pour les manger en ſalade.

HALLARI, *terme de chaſſe*, c'eſt un cri qui marque que le cerf eſt ſur ſes fins.

HALLE, place publique deſtinée dans les villes & bourgs un peu conſidérables à tenir les marchés de toutes ſortes de marchandiſes & de denrées, particuliérement de celles qui ſervent à la vie, comme les grains, les farines, les légumes, &c. Il y a deux ſortes de *halles* à Paris, celles qui ſont couvertes, & celles qui ne le ſont pas. Les *halles couvertes* ſont la *halle aux draps*, la *halle aux toiles*, la *halle aux cuirs*, la *halle à la ſaline*, la *halle à la marée fraiche*, & la *halle aux vins*, qui eſt à la porte Saint-Bernard. Les *halles découvertes* ſont le marché au bled & autres grains (actuellement, en 1763, on bâtit une *halle* au bled, couverte, où étoit l'hôtel de Soiſſons) la *halle à la farine*, la *halle au beurre*, &c. On donne le nom de *hallier* à celui qui étale aux *halles*, ainſi qu'à celui qui eſt le gardien d'une *halle* qui a ſoin de la fermer & d'y garder les marchandiſes qu'on y laiſſe.

HALLIER, buiſſon qui vient dans des terres négligées, dont on ne s'eſt pas donné la peine de faire quelque choſe d'utile. Les bons mé-

nagers de la campagne ont ſoin de les défricher pour en faire des près ou y ſemer ou planter du bois.

HALLIER, ſorte de filet qu'on fait pour prendre des faiſans, des perdrix, des cailles, les rales de genêt, & même les poules d'eau. Voyez *Filet*.

HALOTS; ce ſont certains trous dans les garenes où le gibier ſe retire.

HAMANS, toiles de coton blanches très-fines & fort ſerrées, des Indes orientales, dont les piéces portent neuf aunes & demie de long ſur une aune un ſixieme de large.

HAMBOURG; c'eſt une ſorte de futaille dans laquelle nous viennent les ſaumons ſalés. *Un hambourg de ſaumon* peſe ordinairement 300, juſqu'à 350 livres. On donne auſſi ce nom à des barils ou tonneaux dans leſquels ſe mettent les bieres d'Angleterre, de Hollande & de Flandre.

HAMEÇON, petit fer crochu qu'on attache à des filets ou à des lignes, pour prendre du poiſſon, avec l'appât qu'on y met. Il y a des *hameçons armés*, de près de deux pouces de long, que l'on met aux lignes pour pêcher le brochet. Les meilleurs *hameçons* ſe tirent d'Allemagne. A Paris ce ſont les épingliers, aiguilliers, chaînetiers qui les fabriquent, & les quincailliers en font le négoce.

Il y a des *hameçons* propres à prendre les loups, mais il faut qu'ils ſoient forts pour réſiſter à la violence de ces animaux; on y attache un gros morceau de chair, & l'on pend ces hameçons à quelque arbre, où on les attache avec une corde groſſe comme le doigt. Ces animaux qui aiment la chair, ſi-tôt qu'ils ont eu le ſentiment de cet appât & qu'ils l'ont trouvé, ne manquent point de s'y jetter avidement pour vouloir l'engloutir, & ſe trouvent par ce moyen pris à *l'hameçon*. Si cet *hameçon* eſt aſſez fort & bien attaché, ils ne peuvent s'en débarraſſer. On attrape ainſi les loups, lorſqu'il a neigé ou que la terre eſt beaucoup gelée. On en peut tendre pluſieurs à la fois, & en pluſieurs endroits. Voyez *loup*.

Les ferruriers & quelques ouvriers qui travaillent les métaux ſur le tour, appellent *hameçon* un inſtrument appellé plus communément un *archet* ou *archelet*.

HAMEDIS, toile ou mouſſeline de coton blanche, qui vient de Bengale, dont la piéce a ſeize aunes de long, ſur trois quarts, cinq ſixiemes de large.

HAMPE, *en terme de venerie*, ſe dit de la poitrine du cerf. Les bouchers appellent *hampes* les deux parties du poumon de bœufs, qui des deux côtés couvre le foie & la rate.

HANCHES, ſe dit du train de derriere du cheval, depuis les reins juſqu'au jarret. Elles commencent aux deux os qui ſont au haut des flancs près de la croupe. Il y a des chevaux qui ont les *hanches* trop longues, qui vont ordinairement bien le pas; mais le devant ſe ruine facilement.

HANGAR, toît qui penche en maniere d'appentis, dont on ſe ſert à la campagne pour mettre à couvert les charrettes, chariots, tombereaux, charrues, & autres uſtenſiles gros & menus, comme tonneaux, hottes, paniers, bois à chauffer, &c. Les *hangars* ſont ordinairement attachés à des murs & ſoutenus par des pilliers de bois. Un *hangar* eſt commode dans une baſſe-cour; la volaille s'y met à l'abri des grands vents, de la pluie & du ſoleil. Les valets, dans les mauvais tems, y peuvent faire bien des ouvrages qu'ils ne feroient ailleurs que difficilement.

HANNETON,

HANNETON, ſcarabée qui paroît au printems ſur les arbres, & ſur-tout ſur les noyers dont il ronge les fleurs & les feuilles. Il vit pluſieurs années, & ſe cache dans la terre, où il reſte près de dix mois ſans changer de place, ni prendre de nourriture. Pour les détruire, on étend un drap ſous les arbres, où les hannetons ſont attachés. On ſecoue fortement ces arbres pour les faire tomber & enſuite on les brûle, ou on les jette dans l'eau.

HANNETON, *ſoucis de hanneton*: Les maîtres frangiers donnent ce nom à une ſorte de petite frange à houppette, qui imite ces deux eſpéces de cornes houppées que porte l'inſecte dont on vient de parler ci-deſſus.

HANOUARD. Ce nom eſt donné dans l'ordonnance de la ville de Paris aux jurés-porteurs de ſels.

HANSE, ancien mot françois, qui ſignifioit une ſociété ou une compagnie de marchands. On nomme *villes hanſéatiques* celles qui ſont alliées enſemble pour le commerce & ſe prêtent un mutuel ſecours dans le négoce, telle qu'aujourd'hui Lubeck, Hambourg, Brême, Roſtock, Dantzik & Cologne.

HAPPELOURDE, ſe dit des pierres précieuſes contrefaites avec le criſtal ou le verre, & d'une pierre précieuſe, qui n'eſt pas encore arrivée à ſa perfection.

HAQUET, charrette ſans ridelles, qui fait la baſcule. On s'en ſert pour charrier du vin & autres choſes. Les *haquets* ne ſont propres que dans les lieux où il n'y a point de grands cahots à craindre. Il y a deux ſortes de *haquets*, l'un à limon qui ſe tire par les chevaux, & l'autre à tète ou timon qui ſe tire par les hommes.

HARAS, lieu où l'on éleve des poulains, & où l'on entretient des étalons & des jumens pour tirer race des meilleurs chevaux. *Haras*, ſe dit auſſi des autres lieux propres à élever des animaux pour la monture de l'homme, comme âne, mulets & chameaux. En Aſie on donne encore le nom de *haras* aux poulains mêmes & poulines élevés dans le *haras*; & en ce ſens, quand on dit, Les étalons Turcs, & cavales de Naples ſont les meilleurs *haras*, cela veut dire qu'ils produiſent les meilleurs chevaux. Les *haras* du roi ſont ceux qui ſervent à remonter de chevaux la grande & petite écurie, particuliérement de ceux qui ſervent à la chaſſe.

Les *haras* des nations d'Europe, le plus en réputation, ſont ceux de France, du royaume de Naples, du reſte de l'Italie; ceux d'Eſpagne, particuliérement de l'Andalouſie; ceux d'Angleterre, de Hollande & de Flandres; ceux de Suiſſe, de Danemark, & de quelques autres états de la haute & baſſe Allemagne. Les *haras* Turcs, Arabes & de barbarie, ne le cédent en rien à ceux d'Europe. Les Turcs & les Arabes aiment les *haras*, & ont un ſoin particulier de les entretenir & d'en perpétuer la race. Tant de livres traitent des *haras*, que nous nous contentons de dire ſeulement ici, en faveur des gens de la campagne, qu'un bon étalon propre à engendrer des chevaux pour le charroi doit être d'un bon poil, bien marqué vigoureux & fort courageux, ſans aucune incommodité, il ne doit faillir qu'à ſix ans, & les jumens, auxquelles on donne l'étalon, doivent être à-peu-près de ſa taille & de ſon encolure, & avoir l'œil éveillé. On fait faillir les jumens depuis trois ans juſqu'à dix, & elles ne doivent produire des poulains que de deux ans en deux ans pour avoir le tems de les nourrir.

HARASSÉ, ſe dit d'un cheval

qui a la peau attachée aux os, & ne peut profiter : on médicamente ces ſortes de chevaux, on les laiſſe repoſer, on les nourrit à l'ordinaire, & on les fait travailler peu dans le commencement. *Voyez* les ouvrages qui traitent des maladies des chevaux.

HARB, ou CHIENS, terme dont un piqueur ſe ſert pour faire chaſſer les chiens courans pour le loup.

HARD : les gantiers & les peauſſiers nomment ainſi une eſpéce de groſſe cheville de fer tournée en cercle ſur laquelle ils paſſent leurs peaux pour les amollir.

HARDE, *en terme de vénerie*, eſt une troupe de bêtes ſauvages ramaſſées enſemble. On le dit auſſi, en fauconnerie, des oiſeaux qui vont enſemble.

HARDÉES : on entend, par ce mot, *en terme de chaſſe*, les ruptures ou fracas que font les biches dans les jeunes taillis où elles vont viander ; & *hardois*, ce ſont de petits brins de bois qu'on trouve écorchés & où le cerf a touché de la tête, lorſqu'il veut ôter cette peau velue qui le couvre. On *harde* les nouveaux chiens avec les vieux pour les dreſſer.

HARDER, vieux mot qui ſignifie troquer, échanger, & qui ne ſe dit plus guères que dans le commerce des chevaux.

HARENG, petit poiſſon de mer de la taille du gardon ou du dard, qui a le dos bleuâtre, le ventre d'un blanc argenté, & qui a la figure d'une petite aloſe. On le pêche dans le printems & en automne, & en tems de brouillards. Il n'y a point de poiſſon, en France, plus commun que le *hareng* ; il ſe rencontre en quantité, dans la mer, vers l'Ecoſſe, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Danemark. Il multiplie beaucoup, ne vit que peu de tems hors de l'eau, luit la nuit. La pêche en eſt plus abondante la nuit que le jour : ils vont en troupe, & ſuivent les feux ; quand ils paſſent il ſemble un éclair : auſſi les mariniers appellent-ils leur paſſage l'*éclair des harengs*. La pêche & la préparation qui s'en fait ſe nomme *droguerie*. Il y a une eſpéce de *hareng* marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns, & jaune aux autres. Il ne paſſe guères la longueur du doigt. Il ne différe de l'autre qu'en ce que le premier ſe nourrit d'eau, au lieu que celui-ci ſe nourrit d'algue & d'herbe marine. Ils ſont l'un & l'autre également bons à manger.

Les Hollandois ont été les premiers qui ont fait la pêche du *hareng* & qui ont remarqué les diverſes ſaiſons de leur paſſage. On met leur premiere pêche réglée vers 1163 : mais la maniere de le ſaler & de l'encaquer n'a été trouvée qu'en 1416. On ſe ſert pour la pêche des *harengs* de petits bâtimens appellés *barques* ou *bateaux* en France, & *buches* ou *flibots* en Hollande. Les *harengs* ſalés tant blancs que ſors, ſont un des principaux objets du commerce de la ſaline. Le meilleur & le plus eſtimé des *harengs blancs ſalés* eſt celui qu'on appelle *hareng de marque* de Hollande, qui eſt de la pêche d'une nuit, ſalé de bon ſel, gras, charnu, ferme, blanc, égal en groſſeur, bien paqué & arrangé dans les barils. Après le *hareng de marque*, eſt celui qu'on nomme *marque moyenne*, ou *moyen hareng* qui n'eſt pas ſi gros que le premier, mais beaucoup au-deſſus de celui appellé *petite marque*, ou *petit hareng*. Il y a une quatrieme eſpéce de *hareng* qui, à cauſe de ſa petiteſſe, ne ſe lite pas dans les barils, mais s'y met pêle & mêle. On le *paque* néanmoins & on l'apprête comme les

autres ; c'eſt ce *hareng* qu'on nomme *hareng de droguerie* ou de *drogue*. Il diffère de vingt à vingt-cinq pour cent de moins que celui de marque.

Roterdam, Amſterdam, Enkuiſen ſont les endroits de Hollande d'où l'on tire les meilleures ſortes de *hareng* ; ceux de la derniere pêche, qui ſe fait en automne, ſont les plus eſtimés, parce qu'ils ſont moins ſujets à ſe corrompre que ceux que l'on pêche en été. Le *hareng* d'Irlande eſt le meilleur après celui de Hollande, principalement celui qui s'apprête à Dublin & à Germuth. Les Ecoſſois s'attachent auſſi à la pêche & au négoce du *hareng* : mais il n'eſt ni bien caqué ni bien arrangé dans les barils, il eſt de plus inégal, ſalé de mauvais ſel, mal égorgé, mal vuidé de ſes breuilles ou entrailles. La pêche du *hareng* ſe fait auſſi en Angleterre, mais c'eſt le moindre de tous.

Pour le *hareng* qui ſe pêche en France, il a divers degrés de bonté, ſuivant les différentes côtes du royaume où il ſe pêche ; Dieppe, le Havre de grace, Honfleur, & quelques petits ports de Normandie fourniſſent de très-bons *harengs* ; celui de Dieppe eſt le meilleur, & approche aſſez du *hareng de marque* de Hollande, quoiqu'un peu plus ſec. L'on en pêche encore à Boulogne en Picardie, mais il eſt de beaucoup inférieur à celui de Normandie. La pêche de ce poiſſon ne ſe fait, ſur les côtes de Normandie & de Picardie, que dans la ſaiſon d'automne. Il ne s'y en fait point en Août comme dans les autres endroits. Le *hareng* qui ſe pêche en Bretagne, au bas de la riviere de Vannes, vers Penerf, n'a de débit que dans la province : voici la maniere d'apprêter & de ſaler les *harengs*.

Quand ils ſont hors de la mer, le caqueur, matelot deſtiné à cet ouvrage, leur coupe la gorge & en tire les breuilles, à la réſerve de la laite & des œufs qui doivent toujours reſter dans le corps du poiſſon, les lave en eau douce, les laiſſe pendant douze ou quinze heures dans une ſorte ſaumure faite d'eau douce & de ſel marin, les varande, c'eſt-à-dire, les égoutte, les caque, c'eſt-à-dire, les met dans des barils nommés des caques, les lite, c'eſt-à-dire, les arrange par lits dans des caques ; les paque, c'eſt-à-dire, les preſſe fortement l'un ſur l'autre, à meſure qu'on fait de nouvelles couches. Quand les barils ſont ſuffiſamment remplis de *ſel* & *hareng*, on les ferme bien, afin que le poiſſon conſerve ſa ſaumure, & ne prenne point l'évent. Les *harengs blancs* ſalés, pour la commodité du négoce, ſe mettent auſſi dans des demi-barils, quarts de barils, & demi-quarts & huitiemes.

Par-tout où l'on pêche du *hareng* on en fait ſécher ou forer à la fumée. On le nomme *for*, *ſaur*, *foret* & *ſauret* : on en met en barils ou demi-barils. Il s'apprête beaucoup de *harengs for* en Hollande, en Angleterre, en Irlande, en Ecoſſe, conſidérablement à Boulogne, à Dieppe, au Havre & Honfleur ; celui de Germuth en Irlande l'emporte ſur les autres. On apprête les *harengs forés*, comme les *harengs blancs*, à l'exception qu'ils reſtent le double dans la ſauſſe, c'eſt-à-dire vingt-quatre ou trente heures pour qu'il prenne tout ſon ſel. En les retirant de la ſauſſe, on les enfile par la tête dans de menues brochettes de bois : on les pend enſuite dans des eſpéces de cheminées faites exprès, appellées *rouſſable*. Lorſqu'on y a arrangé autant de brochettées de *hareng* que chaque rouſſable peut en contenir, on fait deſſous

un petit feu de menu bois ou copeaux que l'on ménage de maniere qu'il ne fait que beaucoup de fumée & point du tout de flamme: on laiſſe ces *harengs* dans le rouſſable juſqu'à ce qu'ils ſoient entiérement fumés & ſorés, ce qui ſe fait ordinairement en vingt-quatre heures de temps. On en peut *forer* juſqu'à dix milliers à la fois, quelquefois plus, quelquefois moins, ſuivant la grandeur du rouſſable.

Pour que les *harengs fors* ſoient de bonne garde, il faut qu'ils aient été ſalés à propos avec du bon ſel, qu'ils ſoient gros, fermes & ſecs, que la ſuperficie en ſoit bien dorée, ce qui fera connoître qu'il a été ſoré avec ſoin. A Dieppe, on nomme *ſorin* celui qui fait *forer les harengs*. Un leth, ou leſt de *hareng* ſignifie douze barils de *hareng ſalé*, ſoit *blanc* ou *for*. Chaque baril de *hareng blanc de marque* contient ordinairement mille à onze cens de poiſſon, à cent quatre pour cent. Chaque baril de *hareng ordinaire* ou de *droguerie* contient depuis neuf cens juſqu'à onze cens de poiſſon, quelquefois davantage, ſuivant qu'il eſt plus ou moins gros, bien ou mal paqué ou arrangé, ou que les barils ſont grands ou petits. Les demi-barils, les quarts & les demi-quarts tiennent à proportion. Les barils de *harengs fors* ſont ordinairement d'un millier, & les demi-barils de cinq cens. L'ordonnance des gabelles du mois de Mai 1680 régle la ſalaiſon des *harengs blancs* à ſept minots & demi pour chaque leth, & à trois minots pour chaque leth de *hareng for*.

Le *hareng pec* eſt un *hareng blanc* nouvellement ſalé que l'on mange tout crud en ſalade: on le fait ordinairement deſſaler & égoutter avant que de le manger; c'eſt un grand mets pour les Hollandois. Le *hareng frais* eſt celui que l'on mange au ſortir de la mer, ſoit grillé, ſoit frit, ſoit à la matelote. On fait deſſaler les *harengs blancs ſalés*, & on les mange auſſi rôtis ſur le gril, ſecs, ou à l'huile & au vinaigre, ou avec la moutarde. On mange les *harengs forets* grillés & à l'huile, ou à la Sainte Menehoud.

Le *hareng frais* convient en tems de froid, à toute ſorte d'âge & de tempérament; il eſt agréable au goût, & produit auſſi pluſieurs bons effets. La chair en eſt tendre, peu reſſerrée en ſes parties, peu viſqueuſe, & ſuffiſamment chargée de principes huileux & balſamiques, & de ſels volatils.

Pour le *hareng ſalé*, il ne peut convenir qu'à des eſtomacs forts & robuſtes, & les tempéramens chauds & bilieux, les jeunes gens n'en doivent uſer qu'avec la derniere modération. La raiſon en eſt que le ſel l'a rendu âcre, & qu'ayant inſenſiblement perdu une bonne partie de ſes humidités, il ne ſe digére pas aiſement; cependant il eſt moins mal-ſain, quand on l'a fait deſſaler, & moins pernicieux que le *hareng fumé ou foret*, parce que ce dernier eſt encore plus ſec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre; mais comme on ne peut, en le dépouillant de ſon ſel, le rétablir dans ſon premier ſuc, il eſt toujours fort inférieur aux *harengs* frais, & n'a jamais la chair ſi moëlleuſe & ſi délicate; en un mot, c'eſt un aliment qui échauffe beaucoup, donne des rapports déſagréables, excite la ſoif & des humeurs âcres & picotantes. Il s'en fait cependant une grande conſommation, & il eſt d'une grande reſſource dans le carême pour les gens de travail & les perſonnes bornées dans leur fortune.

On nomme *harangaiſon* le tems où l'on pêche les *harengs*, celui de leur paſſage, ou, comme on dit, leur

éclair, & la pêche qu'on en fait. Les femmes qui ſont le commerce de la morue, ſaumons, maquereaux, harengs & tous poiſſons qui ſouffrent la ſalaiſon, ſont nommées *harangeres*. Dans les villes maritimes de Normandies, Picardie & Bretagne, on nomme *harangerie* la place où ſe vend le *hareng*, & où arrivent les barques françoiſes qui vont à la pêche du *hareng*.

HARICOT, légume à tiges longues, minces, qui grimpent ſur les perches voiſines, autour deſquelles elles s'entortillent; les feuilles ſont larges, finiſſant en pointe, preſque ſemblable à celles du lierre, liſſes, minces, de couleur verd obſcur, & naiſſent trois ſur une queue, comme le tréfle; ſes fleurs ſont légumineuſes, purpurines, blanches ou rouges. A ces fleurs ſuccedent des ſiliques longues, étroites, applaties & charnues, qui contiennent pluſieurs ſemences de la groſſeur d'un petit rein, fort polies & de diverſes couleurs. Il y en a de blanches, de cendrées, de jaunes, de rouges, de verdâtres, de bleues, de marquetées. Cette plante ſe cultive au printems, dans les champs & dans les jardins. On la ſeme avec la binette ou la houe en plein champ, en planche ou en bordure, & elle demande une terre de potager bien labourée. Au bout de quinze jours, la ſemence commence à lever: ſi la terre eſt battue par quelque pluie d'orage, on rompt les croûtes de terre avec quelque inſtrument pour donner à la ſemence la facilité de ſortir. Un mois après, il faut chauſſer les pieds, quand il eſt ſurvenu une petite pluie, & on les rame pour qu'ils produiſent une fois plus; & quand il eſt néceſſaire on aide aux filets à s'accrocher aux rames. On arrête ces filets au haut des rames pour qu'ils ne conſomment pas beaucoup de ſéve inutilement, & que le bas profite. Les années pluvieuſes produiſent beaucoup d'herbes: on doit avoir ſoin de les ſarcler. Il y a des endroits, comme aux environs de Chartres, où on ne rame point les *haricots*, on ſe contente de couper les filets à meſure qu'ils ſe forment, & on ne laiſſe pas d'en avoir la même abondance.

On cueille les *haricots en verd* au mois de Juillet. Pour les *haricots ſecs* on attend que les plantes ſoient dépouillées de toutes leurs feuilles, & que les *gouſſes* ſoient bien ſéches: alors on en fait des bottes & on les enleve en beau tems. Ce qui s'entend des *haricots nains*, car les *haricots ramés* ne ſe cueillent qu'à fur & à meſure, parce que les *gouſſes* ne ſe ſéchent que les unes après les autres. On donne le nom de *haricot* à la plante & au fruit qu'elle produit; cependant la gouſſe qu'on mange en verd s'appelle *haricot verd*, & le grain ſorti de la gouſſe, s'appelle *haricot blanc*; ceux qui veulent manger de ce fruit de bonne heure en ſement au commencement de mars ſur une couche chargée de ſix pouces de terreau: on les couvre dans les mauvais tems. Au mois d'Avril on les tranſplante aux pieds d'un mur expoſé au midi; ce ne ſont que des *haricots nains hâtifs* dont on peut ainſi avancer la culture; & par les ſoins que l'on ſe donne, on peut en avoir à la fin de Juin.

Bradeley, auteur Anglois, parle de cinquante eſpéces d'*haricots*, quoiqu'on n'en cultive que de deux eſpéces en Angleterre: l'une qui mûrit de bonne heure, c'eſt notre *haricot nain*: l'autre qui s'éleve de ſix pieds de haut, ce ſont nos *haricots ramés*. Le eſpéces les meilleures & ſuffiſantes pour les beſoins que nous connoiſſons, ſont le *haricot*

blanc nain hâtif, le *haricot blanc plat hâtif*, le *haricot blanc commun*, le *haricot ſans parchemin*, le *haricot gris*, le *haricot grivelé*, le *haricot rognon de Caux*, le *haricot de Soiſſons*, le *petit haricot rond blanc*, le *haricot Suiſſe blanc*, le *haricot Suiſſe gris*, le *haricot Suiſſe rouge*, le *haricot d'Eſpagne*, le *haricot cardinal*, le *gros haricot à confire de Hollande*, le *haricot de Prague*, &c.

Le *haricot blanc nain hâtif* ne donne point de filets, eſt d'un bon rapport quand on le cueille ſouvent, a la fleur blanche, enſuite une gouſſe longue & unie, un grain blanc, parfait, liſſe, luſtré, menu, allongé, un peu arrondi, ſoit en verd, ſoit en ſec, il eſt bon de l'une & de l'autre façon; ſon grain ne renfle par tant que d'autres eſpéces dont nous allons parler.

La *haricot blanc plat hâtif*, pour l'hâtiveté, eſt de la même eſpéce que le précédent. Il file & charge beaucoup, quand il eſt ramé. Il porte une fleur blanche, donne un gouſſe de moyenne longueur, un fruit de médiocre groſſeur, court, applati & aſſez blanc: on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot blanc commun* ſe trouve par-tout, donne une fleur blanche, une gouſſe médiocre, un grain court, applati, d'un blanc un peu ſale. Il file & charge beaucoup quand il eſt ramé, & on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot ſans parchemin* ſe mange en verd, parce que ſa gouſſe n'a pas en dedans cette petite pellicule qu'on appelle *parchemin*, commune à toutes les autres eſpéces. Il eſt tendre, fournit beaucoup étant ramé; ſa fleur eſt blanche, ſa gouſſe longue, ſon grain court, applati, blanc, de moyenne groſſeur, on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot gris* ne s'éleve pas haut, ne nuit point aux arbres, ſe plaît en toute ſorte de place, donne une fleur purpurine, une gouſſe longue & tendre, un grain de bonne groſſeur, allongé & arrondi, de couleur noire & jaſpée de blanc. Ce *haricot* rapporte beaucoup & ſe mange en verd. Il rend la ſauſſe noirâtre, ſi l'on n'a pas attention de la tirer de ſa premiere eau, quand il eſt à moitié cuit, & de le jetter dans une autre eau bouillante.

Le *haricot grivelé* n'a pas un grain ſi moëlleux que le précédent, il eſt auſſi hâtif; ſa fleur eſt purpurine, ſa gouſſe de groſſeur médiocre, aſſez allongée, tendre, rayée de rouge, ſon grain gris-de-lin, jaſpé de noir. On le rame, & il rapporte beaucoup; mais à Paris on ne le mange communément qu'en verd; & ſi on le mange en grain, il faut avoir la même attention que pour le précédent, pour qu'il ne rende pas la ſauſſe noire.

Le *haricot rognon de Caux* eſt ainſi nommé, parce qu'il a la forme d'un rognon de mouton. Il charge beaucoup étant ramé, a la fleur blanche, la gouſſe allongée, moins remplie que les autres, le grain un peu menu, allongé, d'un blanc aſſez parfait, liſſe & luſtré: on le mange en verd & en ſec.

Le *haricot de Soiſſons* cuit bien: on le mange en ſec ou en grain tendre. Il charge beaucoup quand il eſt ramé. Dans les années pluvieuſes il eſt ſujet à ramer. On ramaſſe les gouſſes à meſure qu'elles ſéchent; il a la fleur blanche, la gouſſe très-longue, peu remplie de ſon grain, qui eſt fort applati, d'un blanc & d'un émail fort ſupérieur à tous les autres; c'eſt l'eſpéce la plus tardive, & on le mange en grain tendre ou ſec.

Le *petit haricot rond blanc* eſt la plus petite eſpéce des *haricots* ordinaires, & la meilleure pour être

mangée en ſec. Il eſt tendre & moëlleux, quand il eſt parfaitement cuit; la plante charge prodigieuſement, la fleur eſt blanche, la gouſſe petite & bien remplie : le grain eſt preſque rond en tout ſens, & d'un blanc un peu roux.

Le *haricot Suiſſe blanc* a une gouſſe tendre & longue, le grain de moyenne groſſeur, allongé, arrondi, d'un blanc rond, fort médiocre en qualité.

Le *haricot Suiſſe gris* n'eſt différent du précedent que par la couleur de ſon grain, qui eſt d'un rouge noirâtre, marqueté de noir; c'eſt auſſi une eſpéce d'*haricot nain* qui ſe mange en verd.

Le *haricot Suiſſe rouge* eſt de la même eſpéce, d'un beau rouge jaſpé de pluſieurs couleurs qui varient, ſuivant les terreins.

Le *haricot d'Eſpagne* ſe cultive plus pour la fleur que pour le fruit: elle eſt d'une couleur de feu parfait. Quand cette plante eſt ramée, elle fleurit pendant trois mois, s'éleve juſqu'à dix ou douze pieds, quand elle trouve à s'accrocher; ſa gouſſe eſt fort longue, d'un gros verd, rude ſous le doigt, le grain une fois plus gros que celui des autres eſpéces, ſa couleur eſt gris-de-lin, jaſpé de noir en plus grande partie. Il n'eſt point d'un goût de différentes eſpéces d'*haricots*.

Le *haricot cardinal* eſt une nouvelle eſpece dont la fleur eſt blanche, la gouſſe longue, mais peu remplie, le grain applatti eſt fort gros, de couleur blanche dans la circonférence, pourpre tout autour du germe : il mûrit tard, & difficilement, c'eſt ce qui fait qu'il rapporte peu. Le goût n'eſt pas différent des autres.

Le *haricot, à confire, de Hollande* eſt d'une eſpéce extraordinaire, ſa gouſſe porte ſept à huit pouces de longueur, ſur un bon pouce de largeur; ſa fleur eſt blanche & grande, ſon grain arrondi, blanc, gros & court. On le confit au ſel pour l'hyver; il n'eſt pas ou peu connu en France, mais il s'en fait une grande conſommation en Hollande & dans le Brabant.

Le *haricot de Prague* ou le *haricot à la reine* n'eſt connu que dans quelques jardins : ſa fleur eſt purpurine, ſa gouſſe extrêmement petite & très-remplie, le grain de pluſieurs figures; il y en a de quarrés, de ronds, de gros, de petits, de diſpoſés en pendeloques, les uns plus petits, les autres plus gros; ſa couleur eſt iſabelle, jaſpé de canelle : on le ſeme, on le cultive comme les autres eſpéces de *haricots* ramés. Il rapporte une quantité extraordinaire de gouſſes & de grains qui dédommage de leur petiteſſe.

Entre les *haricots étrangers* on compte le *haricot de la Chine* qui file, comme les nôtres; deux eſpéces de *haricots de Miſſiſſipi*; le *haricot de l'Amérique*, dont on voit quelques plants dans les jardins des curieux. L'auteur de l'*Ecole du potager*, qui dit en avoir cultivé, en a donné la deſcription. Le *haricot* de quelque eſpéce ne craint point les inſectes; leur farine entre dans les cataplaſmes.

On fait ſécher & confire les *haricots verds* pour les conſerver. Pour les faire confire, on en prend la quantité qu'on veut : on les choiſit tendres & point filandreux : on épluche les bouts, on les met enſuite cuire dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure, enſuite on les met dans l'eau fraîche pour les refroidir : on les fait égoutter, on les eſſuie, on les met dans des pots propres, & par-deſſus une ſaumure juſqu'au bord du pot : on met enſuite du beurre fondu chaud qui ſe fige deſſus la ſaumure & empêche les *haricots* de prendre l'é-

vent : on les ſerre dans un endroit ni trop chaud ni trop froid. On les couvre, & on ne les ouvre que quand on veut s'en ſervir. On fait la ſaumure avec deux tiers d'eau, un tiers de vinaigre, pluſieurs livres de ſel, ſuivant la quantité de ſaumure, une livre pour chaque pinte : on fait chauffer la ſaumure juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu : on la laiſſe enſuite repoſer au clair & on s'en ſert.

Pour faire ſécher les *haricots verds* on les épluche de même & on les fait cuire un quart d'heure. Quand ils ſont égouttés, on les enfile avec une aiguille & du fil : on les pend au plancher dans un endroit ſec. Ils ſe conſervent long-tems de cette façon. Pour s'en ſervir, on les fait tremper dans l'eau tiéde juſqu'à ce qu'ils aient pris leur premiere verdure : on les fait enſuite cuire dans de l'eau & on les accommode comme les *haricots verds nouveaux*, ſçavoir avec perſil, ciboule hachés, mis dans du beurre fondu, & enſuite les *haricots* auxquels on fait faire deux ou trois tours ſur le feu : on y répand enſuite une pincée de farine, un peu de bon bouillon & du ſel. On fait bouillir le tout juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de ſauce. Prêt à les ſervir, on fait une liaiſon de trois jaunes d'œufs delayés avec du lait & enſuite un filet de vinaigre & du verjus. Quand la liaiſon eſt priſe ſur le feu, on les ſert.

Les *haricots blancs*, ſoit nouveaux, ſoit ſecs, étant cuits, mis dans une caſſerole, s'accommodent avec beurre, farine qu'on fait rouſſir, enſuite de l'oignon haché qu'on fait cuire dans ce même roux. Quand il eſt cuit, on y ajoûte perſil, ciboule hachés, ſel, poivre, un filet de vinaigre, on fait bouillir le tout un quart d'heure, & on ſert. *Les haricots en gras* ſe font de la même façon, & au lieu de beurre on a du lard fondu : on le mouille avec du jus de veau, & ces *haricots en gras* ſe ſervent en entremets ou pour entrée, ou ſi l'on veut, on met deſſus un gigot de mouton rôti. On mange les *haricots verds* & les *haricots blancs* à la crême, au blanc, au roux, en ſalade, au vin de champagne, &c.

Les *haricots* qui ſe cuiſent aiſément ſe digerent auſſi moins difficilement & ſont moins nuiſibles à la ſanté. Les *haricots* dans leur primeur ont un aſſez bon goût : mais ſecs, ils n'ont plus la même ſaveur. Ils produiſent beaucoup de vents, chargent l'eſtomac, font un ſang épais & groſſier. Il n'y a que les tempéramens forts & robuſtes qui puiſſent s'accommoder de l'uſage fréquent de cette nourriture, & les perſonnes délicates doivent s'en abſtenir. Les *haricots* ſont du nombre des légumes que vendent à Paris les marchands épiciers & grainiers ; ils en tirent beaucoup de Normandie & de Picardie, & ſur-tout de Ducler, près de Rouen. Ceux des environs de Paris ſon eſtimés. On fait, en France, une grande conſommation d'*haricots* pendant le carême, & il s'en envoie beaucoup dans les ports de mer pour ſervir de nourriture aux équipages des vaiſſeaux, tant du roi que des armateurs particuliers.

HARMALE, plante qui croît en Eſpagne & aux environs d'Alexandrie, en Egypte, dans des lieux ſablonneux. Les Arabes, les Turcs & les Egyptiens s'en ſervent à pluſieurs uſages, particuliérement à ſe parfumer le matin, dans la croyance que ſon parfum a la vertu de chaſſer les malins eſprits.

HARNACHER, *en terme de charretier & de laboureur*, c'eſt mettre aux chevaux leur hannois. Un charretier, avant que de mettre

le colier à ſes chevaux, doit examiner ſi rien ne les peut bleſſer, ſoit au poitrail, aux épaules, & ſur-tout ſur le garrot, & ſi le collier de chaque cheval eſt garni de tout ce qui eſt néceſſaire. Avant que d'atteler ſes chevaux à une charette, il doit voir ſi la ſellette qu'il met ſur le dos du limonier ne peut pas le bleſſer; ſi cette ſellette porte par-tout également, & ſi elle eſt bien bourrée. Il doit encore voir ſi l'avaloire eſt en bon état, & ſi les traits & les autres parties des harnois ſont bonnes.

HARNOIS, *en agriculture*, s'entend de la charrette & de tout l'équipage pour le faire mouvoir. En ce ſens on dit, il faut que ce laboureur ait du moins trois *harnois*, pour faire valoir cette ferme. Un *harnois* eſt compoſé de ſelles, brides, croupiers, traits, & autres ſemblables équipages, dont on *harnache* les chevaux de ſelle de carroſſe, de charrette & de charrue... Les oiſeliers appellent *harnois* tout l'équipage qui ſert pour la chaſſe des petitss oiſeaux, & les ſelliers appellent *harnacheurs* les ouvriers qui travaillent aux *harnois*.

HARO, ou *Clameur de haro* en Normandie, eſt la clameur publique ou de celui à qui l'on fait violence & qui implore le ſecours public, ou la clameur de celui qui, trouvant ſa partie, la veut mener devant le juge.

HAROU-ALY, terme dont le valet de limier ſe ſert, quand il parle à ſon limier, & qu'il le laiſſe courre la bête.

HARPAIL, *en terme de chaſſe*, s'entend d'une troupe des bêtes fauves.

HARPE, *en terme de vénerie*, ſignifie la griffe d'un chien..... *Harpé*, ſe dit des levriers qui ont peu de ventre, & le devant & les côtés ovales.

HARPON, eſpéce de long dard ou de javelot, armé par un bout d'un fer pointu & acéré, avec lequel on harponne les baleines & autres grands poiſſons à lard. On appelle les *harpons* pour la pêche des tortues, une *varre*. Ce ſont les plus forts & les plus adroits des matelots de l'équipage des navires qui vont à la pêche de la baleine, que l'on charge de lancer le *harpon* & on les appelle *harponneurs*.

HARY, terme dont uſe le piqueur pour donner de la crainte aux chiens, lorſque la bête qu'ils chaſſent s'eſt accompagnée, afin de les obliger d'en garder le change.

HASE, *en terme de chaſſe*, c'eſt la femelle d'un liévre ou d'un lapin qui a porté.

HASSART, eſpéce de hache qui a le tranchant arrondi : on le dit des grandes ſerpes. Voyez *Serpe*.

HATELET ou HATELETTE; ce ſont des mets qui tirent leur nom de petites broches de bois appellées *hâtalettes*, diminutif de *hâte*, mot ſynonyme à broche. Les *hâtelettes* ſont des eſpéces d'entremets; elles ſervent auſſi de garnitures pour les plats de rôti. On mange les lapereaux, les pigeons, les poulets, les huîtres en *hatelettes* : on en fait auſſi avec des ris de veau & des langues de mouton; pour celle-ci on prend trois langues de mouton cuites à l'eau : on les coupe en morceaux quarrés de même grandeur : on les paſſe ſur le feu avec beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, champignons, le tout haché. On mouille avec du coulis, ſi on en a, ſinon on y met une pincée de farine, & on mouille avec du bouillon. On laiſſe bouillir le ragoût juſqu'à ce que la ſauce ſoit épaiſſe; on y met enſuite deux jaunes d'œufs : on fait lier les œufs avec la ſauce ſur le feu, ſans qu'ils bouillent : on met enſuite refroidir le ragoût : on embroche tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes

de bois : on les panne de mie de pain : on les fait griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils sont grillés, de belle couleur, on sert à sec avec les brochettes.

HATER *son erre*, en terme de venérie, c'est quand le cerf fuit fort vîte.

HATEUR, ou CHASSE-AVANT, inspecteur qu'on commet dans les grands atteliers pour avoir l'œil sur les maçons, Limousins, manœuvres ou autres ouvriers, afin qu'ils ne perdent pas leur tems.

HATREAU, *en cuisine*; c'est un ragoût fait avec des tranches de foie, saupoudrée de poivre, couvertes de brins de persil, mises sur le gril, & cuites sur un bon brasier.

HATIF, ou PRECOCE, *en terme de jardinage*, se dit de tout ce qui vient dans un jardin, avant les autres choses de la même espéce. Ce mot n'est consacré que dans le jardinage. On dit, des *pois hâtifs*, des *cerises hâtives*, &c. *La Quintinie* a derivé du mot *hâtif*, celui de *hâtiveté*, pour dire que certains fruits sont estimables pour leur *hâtiveté*.

HAVAGE; c'est un droit qu'on a de prendre dans les marchés, plein la main de grain de chaque sac de bled exposé dans les marchés. C'est de ce droit dont jouit, à Paris & dans plusieurs villes de Frances l'executeur des hautes œuvres.

HAUBANIER, *en terme de maçonnerie*, est un cordage qu'on attache d'un côté à un engin, de l'autre à un arrêt solide, afin de servir de contrepoids aux gros fardeaux qu'on veut élever.

HAUBANIER : on donne ce nom aux maîtres marchands pelletiers fourreurs de Paris. Autrefois on nommoit *haubaniers* du roi des marchands privilegiés qui avoient la faculté de vendre & acheter dans la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris, toutes sortes de vieilles hardes & nouvelles, en payant un certain droit au domaine de sa Majesté & à son grand chambrier; c'étoient des espéces de fripiers.

HAUBERAU ou HOBEREAU, oiseau de leurre, après l'émerillon, le moindre de tous les oiseaux de proie, quant à la taille. Il est marqueté sous le ventre, & a le dos & la queue noirâtre : il prend les petits oiseaux.

HAUBERGENIER; c'est celui qui fait des *hauberts* ou cottes de mailles. Les maîtres chaînetiers de la ville & fauxbourgs de Paris sont appellés, dans leurs anciens statuts, *haubergeniers*, parce qu'il leur appartenoit de faire seuls cette sorte d'armure.

HAUBERGIER; celui qui tient un fief de haubert, qui est obligé de suivre son seigneur à la guerre en cette qualité; & *haubert*, en terme de jurisprudence, est le plus noble fief après ceux de dignité, & immédiatement au-dessous des baronies.

HAUVERON, sorte d'avoine sauvage velue dont on fait des *hygrometres*.

HAVRE, port de mer. Un *havre* d'entrée est celui où il y a assez de fond pour y recevoir, en tout tems les vaisseaux, & *havre de barre* est celui où les vaisseaux ne peuvent entrer ni sortir qu'avec la marée, à cause des bancs de roche & de sable.

HAUSSE, *en terme d'agriculture*, se dit de certains paniers faits d'osier, ou autrement percés par les deux bouts, dont on se sert pour *hausser* les paniers de mouches à miel, quand ils sont remplis de leur ouvrage.

Les savetiers appellent *hausse* un morceau de cuir qu'on met sous le talon d'un soulier pour le hausser... Les imprimeurs appellent *hausse* le

papier qu'ils collent ſur le grand tympan, pour que l'impreſſion vienne également.

HAUSSE, ou ENCHERE, eſt le prix que l'on met au-deſſus d'un autre dans les ventes publiques pour ſe faire adjuger la choſe par l'huiſſier priſeur.

HAUSSE-PIED, *en terme de fauconnerie*, eſt le nom que l'on donne au premier des oiſeaux de proie qui attaque le héron dans ſon vol.

HAUSSE-QUEUE, oiſeau. Voyez *Hoche-Queue*.

HAUSSOIRE; palette de bois qui retient l'eau aux écluſes des moulins, & qu'on leve quand on veut.

HAUT, *en terme de banque*, ſe dit du change de l'argent, quand il eſt plus fort, qu'il n'a de coutume de ſe payer, & *haut* s'entend encore de la valeur extraordinaire des eſpéces.

HAUT, *en fauconnerie*: on appelle *haute volerie*, celle du héron, du milan, de la grue, du canard, &c.

HAUT à HAUT; *à moitié haut*; c'eſt le terme pour appeller les chiens & les faire venir à ſoi, ou bien pour appeller ſon camarade & lui faire recevoir le cerf.

HAUT & BAS APPAREIL, noms donnés aux pierres, ſuivant la hauteur dont elles ſont taillées.

HAUT-COTÉ *de mouton*, en terme de boucherie, eſt un carré qu'on coupe depuis le brechet juſques ſur les vertebres du dos, qui contient les côtes du mouton.

HAUT-MAL. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*. Les oiſeaux de proie y ſont ſujets: ſi un oiſeau en eſt attaqué, on le connoît par un parfum qu'on lui fait de la coulure de bitume appellée *naphte*; car auſſi-tôt que l'oiſeau en ſentira l'odeur, s'il eſt ſujet au mal, il tombera. Pour remede, on lui donne le feu juſqu'à l'os, au ſommet du cerveau. Quand on panſe les oiſeaux de ce mal, on met ſur leur tête une piéce de marroquin & d'autre cuir, puis on applique le fer par deſſus, non pas tout rouge, & on le tient tant que l'oiſeau le peut ſouffrir, & tant que ſon pennage ſe gâte. La décoction de quinteſeuille donnée à l'oiſeau, avec ſon pât, par intervalle, le guérit de cette maladie.

HAUT-JUSTICIER, ſeigneur qui a haute-juſtice, juriſdiction, puiſſance & connoiſſance des cauſes, tant criminelles que civiles, dans l'étendue de ſon territoire.

HAUTE-BONTÉ, eſpéce de pomme qu'on nomme, en Poitou *blandilalie*; elle a la chair aſſez douce, avec un peu d'aigrelet; elle a la peau blanche & ſa figure eſt longuette.

HAUTE-COULEUR, en peinture & teinture, ſont les voyantes & claires, comme le rouge, le nacarat, le bleu & le jaune.

HAUTE-FUTAIE, bois qui n'étant pas réglé en coupe ordinaire de bois taillis, eſt laiſſé pour croître depuis trente ans juſques à ce qu'il ſoit ſur le retour, c'eſt-à-dire, juſques à ce qu'il ne profite plus. Les bois de *haute-futaie* ſont partie du fond, &, comme tels, ſont réputés immeubles. On appelle un bois de *haute-futaie*, *un bois de haut-revenu*, quand il a atteint l'âge de quarante ans.

HAUTE-LISSE, eſpéce de tapiſſerie de ſoie & de laine, rehauſſée d'or & d'argent, repréſentant de grands & petits perſonnages, ou des payſages, avec toutes ſortes d'animaux, ainſi nommée de la diſpoſition des liſſes, ou de la chaîne qui ſert à la travailler, qui eſt tendue perpendiculairement de haut en bas, ce qui la diſtingue de la *baſſe-liſſe*, dont la chaîne eſt miſe ſur un métier placé horiſontalement.

Les Anglois & les Flamans ont

les premiers donné le nom à ces *tapiſſeries de haute-liſſe*, qui ſont aujourd'hui l'ornement des égliſes, des baſiliques & des palais des rois, princes & ſeigneurs. Ce n'eſt que ſous Henri IV que les manufactures de tapiſſeries ſe ſont établies en France. Outre celle des Gobelins, établie en 1667, & où ſe font les plus riches meubles de la couronne, celles de Beauvais en Picardie, d'Aubuſſon en Auvergne, de Felletin dans la haute Marche, ont déja la réputation. Felletin fait mieux les verdures, Aubuſſon les perſonnages, & Beauvais fait encore mieux l'un & l'autre. Ces quatre manufactures avoient été établies également pour la *haute* & *baſſe-liſſe*; mais il y a déja long-tems qu'il ne ſe fabrique plus ni en Auvergne ni en Picardie que de la *baſſe-liſſe*; & il n'y a que l'hôtel royal des Gobelins, où le travail de la *haute-liſſe* ſe ſoit conſervé.

Il ſe fait auſſi des *baſſes-liſſes* en Flandres, pour la plûpart, d'une grande beauté, & plus grandes que les *baſſes-liſſes* de France. Bruxelles, Anvers, Oudenarde, Lille, Tournay, Bruges & Valenciennes ſont les villes où ſont établies les meilleures fabriques de tapiſſerie. A Bruxelles & à Anvers, on fait des tapiſſeries à grands & petits perſonnages, & des verdures ou payſages, avec toutes ſortes d'animaux, qui ſont d'une grande perfection pour les deſſeins & pour l'ouvrage. A Oudenarde, ce ne ſont que des verdures & des animaux: on y travaille auſſi ſur la figure; mais elles ſont mal deſſinées & peu eſtimées des connoiſſeurs. On travaille encore moins bien à Lille. Il ne ſe fait plus de *haute-liſſes* en Angleterre, & les *baſſes-liſſes* qui s'y font ont de la réputation.

Les hauteurs les plus ordinaires des *hautes* & *baſſes-liſſes*, ſont deux aunes, deux aunes & un quart, deux aunes & demie, deux aunes deux tiers, deux aunes trois quarts, trois aunes, trois aunes un quart, & trois aunes & demie, le tout meſure de Paris. Il s'en fait cependant quelques-unes de plus hautes; mais elles ſont pour les maiſons royales, ou de commande. En Auvergne, ſur-tout à Aubuſſon, il s'en fait au deſſous de deux aunes, & il y en a d'une aune trois quarts & d'une aune & demie. Toutes ces tapiſſeries, quand elles ne ſont pas des plus hauts prix, ſe vendent à l'aune courante. Les belles s'eſtiment par tentures. La fabrique des *hautes-liſſes* eſt un art induſtrieux & admirable. On en peut voir la deſcription dans l'Encyclopédie, les ſciences & les arts de l'Academie des Sciences, ou le Dictionnaire de Commerce; mais il eſt encore mieux d'aller les voir travailler aux Gobelins.

On appelle à Amiens, *hautes-liſſes* les étoffes dont la chaîne eſt purement de ſoie, & la trême de laine, ou qui ſont toutes de ſoie, telles que les burats, les droguets de ſoie, les ſerandines, les étamines, &c. Et les ouvriers qui travaillent à ces étoffes de *hautes-liſſes*, ſont nommés *hauts-liſſeurs*. Il n'eſt en uſage que dans la ſayeterie d'Amiens. Ces *hauts-liſſeurs*, unis aux bourrachers, compoſent une de ces communautés, qui toutes enſemble font le corps de la ſayeterie... Pour l'ouvrier qui travaille aux tapiſſeries de *hautes-liſſes*, ainſi que le marchand qui les vend & en fait commerce, ils ſont nommés *hauts-liſſiers* & *hauts-liſſeurs*.

HAUTE-SOMME, *en terme de commerce de mer*, ſe dit de la dépenſe extraordinaire qui ne concerne ni le corps du navire, ni les vic-

tuailles, ni les gages & payes des officiers, ſoldats & matelots, mais qui ſe fait par tous les intéreſſés à la cargaiſon d'un vaiſſeau, pour le bien commun. Le maître du navire en paye ordinairement le tiers, & les marchands & armateurs les deux autres.

HAYER, *en terme de coutume*, c'eſt mettre une terre en défenſe.

HAYON, *en terme de chandelier*, eſt un eſpéce de ratelier double à longues chevilles, ſur lequel on met en étalage, dans la boutique, les chandelles communes, encore enfilées à leurs broches.

HAYVE, *en terme de ferrurerie*, eſt une petite éminence de fer, que font les ſerruriers ſur le panneton des clefs, pour empêcher qu'elles ne paſſent au travers de la ſerrure.

HAZARD, *en terme de fleuriſte*, ſe dit d'une tulipe qui ſe trouve panachée & ne l'étoit pas l'année précédente. Il ſe dit auſſi d'un œillet & d'une anémone.... *Hazard robin*, c'eſt une tulipe rouge cramoiſi & blanc, & *haſard dru*, c'eſt une tulipe incarnadin, couleur de roſe incarnat, colombin & blanc d'entrée.

HAZARD, dans le commerce, *bon hazard*, ſignifie le bon marché qu'on a fait, & ſur lequel il y a beaucoup à gagner.

HEAUME. C'eſt la partie de cette armure des chevaliers hommes-d'armes, dont ont pris leur nom les maîtres armuriers-heaumiers, qui compoſent une des communautés des arts & métiers de Paris; & *heaumerie* eſt l'art de fabriquer des *heaumes* & autres piéces de l'armure, tant des cavaliers & de leurs chevaux, que de l'infanterie.

HEBERGER, *en terme d'architecture*, c'eſt s'adoſſer ſur & contre un mur mitoyen.

HEBICHET, crible fait avec des lames de roſeau ou de latanier entrelaſſées en forme de treillis. Voyez *crible*.

HECHE, barriere dont on garnit les côtés d'une charrette, pour charroyer librement, ſans embarraſſer les roues.

HEDARD, vif, actif, léger: c'eſt une qualité qui convient à un cheval de ſelle & à un cheval de poſte.

HEDRE, gomme de lierre, qui, en françois, a conſervé ſon nom latin. La meilleure vient des Indes. On la tire auſſi d'Italie, de Provence & du Languedoc. Cette gomme eſt liquide quand elle coule du grand lierre, qui eſt le ſeul qui la produit; mais elle durcit à meſure qu'elle ſort. Elle eſt d'abord ſemblable à de la glû, d'une couleur rouge, d'une odeur forte, pénétrante & déſagréable. En ſéchant elle devient friable & d'une couleur tannée. Il faut la choiſir ſéche, tranſparente & d'une humeur balſamique. Elle eſt propre à la guériſon des plaies. On l'emploie aux dépilatoires pour faire tomber le poil. Voyez *Lierre*.

HEDYPNOIS, plante déterſive & vulnéraire, dont les feuilles reſſemblent à celles de la chicorée ſauvage. Elles ſont rudes & ſinueuſes.

HEDYSARUM, autre plante qui porte des fleurs légumineuſes d'une odeur agréable, ſemblables à celles du genêt, mais d'une belle couleur rouge. Ces fleurs ſont ſuivies de gouſſes plates compoſées de pluſieurs piéces qui renferment chacune une ſemence qui a la figure d'un petit rein, ou d'un petit bouclier.

HÉÉMER, meſure de liquides, en uſage en Allemagne.

HELIANTHEME ou *Herbe d'or*, nommée auſſi *hyſſope des Garigues*, plante vulneraire, dont la fleur eſt couleur d'or, les feuilles ob-

longues & étroites, qui croît dans les bois des pays chauds.

HELICES ou VRILLES, *en terme d'architecture*, ſont de petites volutes ou caulicoles, qui ſont ſous la fleur du chapiteau corinthien.

HELICE, *en terme de géometrie & d'architecture*, eſt auſſi une ligne tracée avec inclination & en forme de vis, autour d'un cylindre, qui eſt toujours également diſtante de ſon axe. Cette ligne diffère de la ſpirale, en ce que la ſpirale eſt une ligne décrite en forme de vis, autour d'un cône, qui s'approche continuellement de ſon axe.

HELICRYSE, plante ainſi nommée, parce que, quand le ſoleil donne ſur ſes fleurs, il les fait paroître de couleur d'or. C'eſt *l'immortelle*. Voyez ce mot.

HELINGUE, *en terme de corderie*; bout de groſſe corde, qui eſt retenue par un bout à l'extrémité des manivelles du chantier, & de l'autre à l'extrémité des torons qu'on veut pendre.

HELIODORE, eſpéce de tulipe de quatre couleurs aſſez diſtinctes, orange, jaune, gris de lin & rouge.

HELIOTROPE, plante ainſi nommée, parce qu'elle fleurit pendant le ſolſtice d'été, lorſque le ſoleil retourne vers l'équateur. On la nomme auſſi *tourneſol*, ou *herbe aux verrues*, parce que ſon ſuc eſt propre à faire tomber les verrues, les poireaux, & à amortir les dartres vives. Il y en a pluſieurs eſpéces. L'ordinaire eſt annuelle & n'a gueres plus d'un pied d'auteur. Elle eſt branchue, griſâtre, garnie de feuilles entieres, oblongues & un peu velues, de même couleur que la tige, & charnue: ſes fleurs à double rang, diſpoſées en épi un peu recourbé, incliné vers ſon extrémité, ſont d'une ſeule piece en maniere de petit baſſin, plifſé en étoile blanchie, & ont un peu d'odeur.

HÉLIOTROPE, eſt auſſi une eſpéce de jaſpe qu'on met au nombre des pierres précieuſes. Les plus beaux blocs de ce jaſpe viennent d'Allemagne & de Bohème. On en a tiré les deux urnes ſépulcrales que l'on voit, l'une à S. Denis en France, l'autre à Gand, ville des Pays-bas Autrichiens.

HELLEBORE. Voyez *Ellebore*.

HEMATITE, minéral rouge, en forme de pierre, dont les doreurs ſe ſervent à faire leur bruniſſoirs, les peintres pour deſſiner, & les médecins dans quelques remédes. *Pline* parle de cinq ſortes d'*hématites*. Les doreurs ſe ſervent de celle nommée *ferret d'Eſpagne*, & les doreurs de celle nommée *ſanguine*.

HEMEROCALLE ou MARTAGON, eſpéce de lys ſauvage, dont la fleur eſt jaune. Voyez *Martagon*.

HEMICYLE, *en architecture*, ſe dit des arcs des voûtes en berceaux, des ceintures qui les forment, quand les voûtes ont leur plein ceintre, & ſont un parfait demi-cercle.

HEMINE, meſure de grains, particuliere à l'ordre de S. Benoît & auſſi en uſage en pluſieurs endroits de France & en quelques ports des côtes de Barbarie, où elle contient neuf boiſſeaux de Paris, & à Marſeille elle eſt eſtimée peſer ſoixante & quinze livres.

HEMIONITE, plante qui ne diffère de la langue du cerf, que par une ou deux grandes oreilles qui ſont à la baſe de ſes feuilles. Ses fruits & ſes ſemences ſont ſemblables à celle de la langue du cerf. La graine eſt attachée ſous la feuille.

HEMORRHOIDALE; nom donné à la petite chélidoine, dont les racines ſont bonnes pour les hé-

morrhoïdes, qui eſt un écoulement du ſang par l'anus, ſoit externe, ſoit interne. Voyez *le Dictionnaire de Santé.*

HEMORRHOIS, eſpéce de ſerpent, dont la morſure fait couler le ſang ſans qu'on puiſſe l'étancher : il eſt de couleur jaunâtre, & ſes écailles font du bruit quand il marche. Voyez *le Dictionnaire raiſonné des animaux.*

HENECHEN, herbe qui croît en Amérique, particulierement dans l'iſle de Panama. C'eſt une eſpéce de chanvre dont les ſauvages tirent une filaſſe propre à être réduite en fil. On en fait d'aſſez belles toiles & des cordes de très-bon uſage. Les feuilles de cette plante ſont plus ſemblables à celles du chardon, qu'à celles du chanvre d'Europe.

HEPATE, *hepatus*, gros poiſſon de mer, dont la figure & la couleur approche de celle du foie humain. Deux petites pierres qu'il a dans la tête, ſont tout à la fois, dit-on, aſtringentes pour le ventre, & apéritives pour les urines.

HEPATIQUE, cours de ventre ſéreux, ſanguinolent. Voyez *le Dictionnaire de ſanté.*

HEPATIQUE, eſpéce de renoncule printanniere, dont les feuilles ſont découpées en trefle d'un verd obſcur en deſſus, plus pâles en deſſous, quelquefois purpurines, comme celles du cyclamen, attachées à des queues longues d'environ un demi-pied. Cette plante ſe cultive dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſes fleurs, qui paroiſſent avant les feuilles, au commencement du printems. Cette plante eſt bonne dans les maladies du foie, & l'on s'en ſert pour conſolider les plaies, pour purifier le ſang, pour nettoyer les reins & la veſſie.

Il y a une autre eſpéce d'*hépatique* qui vient dans les lieux humides auprès des fontaines, c'eſt le *lichen*; on s'en ſert pour les maladies du foie & de la rate, la gratelle & les dartres.

On donne auſſi le nom d'*hépatique* au *petit muguet*, qui a une odeur douce & agréable, croît aux lieux montagneux & dans les bois, fleurit en Avril & en Mai. Elle eſt propre au foie & au cœur. Les Allemans en font infuſer dans leur boiſſon au mois de Mai.

HERBAGE, *en terme de jardinage*, ſignifie toutes ſortes d'herbes qui ſe cultivent dans les jardins; & *en agriculture*, il veut dire les prés & autres lieux où l'herbe croît en abondance, & où l'on met les beſtiaux à l'engrais. La richeſſe de la baſſe-Normandie & de la Hollande conſiſte en herbage.

HERBAGE, eſt un droit que les ſeigneurs prennent pour les pâtures de leurs beſtiaux, & qui eſt different ſuivant les lieux. C'eſt auſſi un droit que les particuliers ont de couper l'herbe en certains endroits, ou d'y mener paître leurs troupeaux. Il y a le droit *d'herbage vif & mort.* Le droit *d'herbage vif* eſt plus conſidérable que celui *d'herbage mort. Franc herbager*, c'eſt l'exemption du droit *d'herbage vif* ou *mort*, qu'on ne paye point au Seigneur, quand le bétail à laine eſt tenu en lieu fief noble. Tous ces mots ſont des termes de coutume.

HERBAGES, vieux filets que les corailleurs ou pêcheurs de corail du baſtion de France défont & écharpient pour attacher aux chevrons, avec leſquels ils attachent le corail du fond de la mer.

HERBAN, *vieux terme de juriſprudence féodale*, qui ſignifie cri public, fait par le roi à ſes vaſſaux pour l'aller ſervir à l'armée.

HERBAUX, *en terme de coutume*, ſont les devoirs & charges dûs ſur les héritages.

HERBE, nom qui convient à toutes les plantes dont les tiges périſſent tous les ans, après que leurs ſemences ſont mûres. Il y a des *herbes* dont les racines vivent pendant quelques années, & d'autres dont les racines finiſſent avec les tiges. Celles qui meurent dans la même année, après avoir porté leurs fleurs & leurs graines, ſont nommées *annuelles*, tels ſont le froment, le ſeigle, l'orge, &c. Les *bis-annuelles*, ſont celles qui ne donnent des fleurs & des graines, que la ſeconde ou même la troiſieme année, après qu'elles ont levé, & qui périſſent enſuite; telles ſont l'angelique des jardins & quelques autres. Les herbes dont la racine ne périt pas, après qu'elles ont donné leur ſemence, s'appellent des herbes vivaces; telles ſont le fenouil, la menthe, &c. Il y en a pluſieurs parmi celles-ci qui ſont toujours vertes, comme le cabaret, le violier jaune, &c. & d'autres qui pendent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas-d'âne, le pied de veau, la fougere, &c. On diſtingue auſſi les herbes, en *potageres* & en *médicinales*. Parmi les premieres, ſont la laitue, l'oſeille, le cerfeuil, le pourpier, quelques herbes odoriférantes qui entrent dans les ragoûts & les ſalades. Parmi les ſecondes, ſont l'ellébore, la ſcamonnée, l'agaric, le tithymale, &c. Il y a encore les *herbes ſauvages*. Celles qui viennent dans les pâturages & dans les bois ſont bonnes pour la nourriture des bêtes à cornes; mais elles ſont trop ſubſtantielles & trop nourriſſantes pour les moutons, les brebis, auxquels on ſe contente de faire brouter l'herbe des guérets.

Les jardiniers & maraichers de la ville & fauxbourgs, & des environs de Paris, font un grand commerce des *herbes potageres*; & les herboriſtes ſont celui des *herbes médicinales* & *vulnéraires*, qui, appliquées en topiques ou priſes intérieurement, ſont propres à la guériſon des plaies. Les meilleures viennent de Suiſſe. Il y a encore diverſes autres eſpéces d'herbes, & le nombre en eſt infini: parmi ces dernieres, pluſieurs ſont utiles à la teinture. Les marchands droguiſtes en font le négoce.

HERBE, eſt auſſi le verd qu'on donne aux chevaux pour les rétablir, quand ils ſont malades ou maigres. C'eſt particulierement de l'orge en *verd*.

HERBE *de l'empereur*. Voyez *Nicotiane*.

HERBE *des Aulx*. Voyez *Alliaire*.

HERBE *de ſainte Barbe*: on en compoſe un baume ſpécifique pour les bleſſures en la pilant légérement, & la faiſant macérer dans l'huile d'olive un mois de l'été.

HERBE *de Bengale*, plante qui a une tige épaiſſe d'un doigt, du bout de laquelle ſort un gros bouton en forme de houppe. On file cette houppe & on en fait ces ſortes de taffetas qu'on appelle en Europe, *taffetas d'herbe*.

HERBE *cachée* ou *Clandeſtine*; c'eſt une herbe ſudorifique.

HERBE *aux charpentiers*, nommée auſſi *mille-feuille*. Ils s'en ſervent pour arrêter le ſang, quand ils ſe ſont fait quelques bleſſures.

HERBE *aux chats* ou *Cataire*, plante à fleurs en gueule ou vivace. L'ordinaire jette une tige quarrée, haute de trois à quatre pieds, branchue & garnie de feuilles, dont la figure approche de la méliſſe, mais plus pointues, d'une odeur de menthe. Cette plante eſt apéritive: on s'en ſert pour guérir

les

les vapeurs : on s'en ſert comme du thé, & on la fait infuſer dans du vin ; elle a été nommée *herbe aux chats*, parce que les chats ſe roulent deſſus & en mangent. Il y a pluſieurs autres eſpéces de cataires.

HERBE *de Saint Chriſtophe* ; c'eſt un poiſon preſqu'auſſi puiſſant que l'aconit ; mais on s'en ſert extérieurement contre la gale & la vermine.

HERBE *de citron* : nom donné à la méliſſe, parce qu'elle a l'odeur de citron. Voyez *Méliſſe*.

HERBE *à coton*, plante à fleurs & fleurons ; elle vient dans les champs. Son eau diſtillée eſt bonne pour les cancers ; c'eſt le *gnaphalium*.

HERBE *au cuillier*, ou *cochlearia*. Il y en a pluſieurs eſpéces ; la plûpart ont une odeur pénétrante & un goût très-piquant ; c'eſt un ſpécifique pour le ſcorbut ; ſon eau diſtillée conſerve, raffermit les gencives, & eſt employée dans les maladies qui ont rapport au ſcorbut.

HERBE *flottante* ; *herbe* qui couvre une grande mer des Indes : on la mange en ſalade ; elle eſt bonne pour le ſcorbut, la colique néphrétique, la pierre, & pour exciter l'urine.

HERBE *aux gueux*, plante vulnéraire & déterſive, commune dans les haies, dont il y a pluſieurs eſpéces ; elle eſt vivace & pour l'ordinaire ſarmenteuſe.

HERBE *jaune*, plante qui ſert à teindre en jaune. Voyez *Gaude*.

HERBE *au lait* ; on donne ce nom à pluſieurs plantes qui, lorſqu'elles ſont coupées, donnent du lait ; mais il y en a une particuliere que les botaniſtes appellent *herbe au lait* ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'herniole ; elle croît en des lieux ſalés & marécageux, près de la mer ; elle eſt bonne pour augmenter le lait aux nourrices, d'où elle a tiré ſon nom.

HERBE *aux mites*, plante ainſi nommée, parce qu'elle eſt devorée par les mites ; elle eſt vulnéraire & déterſive.

HERBE *Paris*. Voyez *Raiſin de Renard*.

HERBE *aux perles*. Voyez *Gremil*.

HERBE *aux poux*, Voyez *Staphiſaigre*.

HERBE *aux puces*, plante qui pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, velues, rameuſes, garnies de feuilles oppoſées deux à deux, étroites, pointues, velues, ſemblables par leur figure à celles de l'hiſſope, mais plus étroites, nerveuſes comme celles du plantain. La ſemence de l'*herbe aux puces* eſt en uſage en médecine : on en tire un mucilage fort adouciſſant, & fort propre pour appaiſer l'inflammation des yeux.

HERBE *à la Reine*. Voyez *Nicotiane*.

HERBE *de Saint-Jean* : nom donné à l'armoiſe, parce que les payſans s'en font des ceintures le jour de S. Jean.

HERBE *de Saint-Pierre* ; c'eſt une eſpéce de bacille, appellée autrement *crête marine*. On nomme auſſi *herbe de Saint-Pierre*, une eſpéce de prime-vere.

HERBE *du Siége*, eſpéce de *ſcrophulaire*.

HERBE *aux Teigneux*, eſpéce de bardane. A Paris, l'orobranche eſt nommée *herbe aux teigneux*.

HERBE *aux Verrues*. Voyez *Héliotrope*.

HERBE *vive*. Voyez *Senſitive*. Voyez dans les ouvrages de botanique le nombre infini d'*herbes* ou plantes que la terre produit.

HERBES, *mauvaiſes herbes* : les laboureurs & jardiniers donnent ce nom à celles qui croiſſent dans leur

champs & leurs jardins, & qu'ils ne se proposent pas d'y cultiver ; elles dérobent aux autres une grande partie de la substance de la terre qu'elles épuisent autant que les plantes les plus utiles ; elles prennent même quelquefois le dessus & se multiplient à un tel point, qu'il ne semble pas que le champ qu'on examine, ait jamais été ensemencé de bled.

Les *herbes* qu'on redoute le plus sont une sorte de *lichnis* qu'on nomme *nielle*, & qui noircit le pain ; la *queue de renard*, dont la semence rend le pain amer ; le *ponceau*, ou *pavot sauvage* qui étouffe le froment, & dont la graine est très-fine ; le *vesceron* qui couvre le bled quand il est versé & le fait pourrir ; le *chiendent*, le pas d'âne, qui se multiplient par leurs semences, par leurs racines qui s'étendent en traînasse, & même par les tronçons de leurs racines qu'on coupe en labourant la terre ; le *mélilot* qui donne au pain une mauvaise odeur, les *chardons*, les *iébles*, & quantité d'autres plantes qui épuisent beaucoup les terres.

Pour empêcher que ces *mauvaises herbes* se multiplient, il faudroit les détruire avant que leur graine fut mûre ; mais cela n'est pas possible dans les terres ensemencées à l'ordinaire, puisqu'elles croissent avec le bon grain, & que la plûpart mûrissent plûtôt que le froment ; les graines se sement & les plantes nuisibles se multiplient. On ne peut pas aussi les détruire, en laissant les terres en friche, car les semences se conservent bien des années en terre, sans même s'altérer.

Pour détruire ces plantes, dit l'auteur de la Culture des terres, les fermiers ne peuvent rien imaginer de mieux que dessaisonner leur terres, c'est-à-dire, de mettre l'avoine dans l'année où on auroit dû les ensemencer en bled, & il est d'expérience qu'on fait par ce moyen périr certaines plantes qui ne paroissant que tous les trois ans, ne se montrent que dans les bleds ; mais le laboureur perd une récolte & il lui reste encore beaucoup de *mauvaises herbes* à détruire ; ce qui l'oblige à faire sarcler les bleds. Voyez *Sarcler*.

HERBE, *en terme de marchandise de chevaux & de manege*, se dit pour marquer l'âge des chevaux. Ainsi l'on dit qu'un poulain aura trois ans aux *herbes*, pour signifier qu'il aura cet âge, lorsqu'au printems les prés commenceront à pousser leur *herbe*.

HERBE, dans les manufactures étrangeres, particuliérement dans celles des Indes orientales & occidentales, s'entend des étoffes fabriquées avec des *herbes* réduites en filasse, & ensuite filées. Les principales de ces étoffes sont les *herbes filées*, les *herbes à soie*, les *herbes lâches*, & les *taffetas d'herbe*. Voyez, sur ces étoffes, le *Dictionnaire du commerce*.

HERBE, en terme de commerce de chevaux. Un *cheval herbé* est un *cheval châtain* que l'on fait devenir blond en le mettant sur l'herbe, & l'y laissant longtems exposé au soleil, après l'avoir fait passer plusieurs fois dans une lessive d'eau limoneuse. Le blond de ces sortes de chevaux est si blond & si fin, que les plus habiles perruquiers y sont trompés & n'en peuvent connoître l'artifice qu'au déboulli qui lui fait prendre une couleur de feuille séche de noyer. Plusieurs sentences & arrêts ont défendu, en France, l'apprêt de ces sortes de chevaux.

HERBEILLER, *en terme de chasse*, se dit d'un sanglier qui va paître l'herbe.

HERBERGAGE, *en terme de coutume*, signifie *manoir*, *bâtiment*.

HERBEUX, lieu où croît l'herbe. La morille croît ordinairement au pied des arbres dans les bois & dans les lieux *herbeux* & humide.

HERBIER, ſe dit d'un amas d'herbes ou plantes ſéchées que font les botaniſtes & que l'on conſerve entre deux papiers..... *Herbier* ſignifie auſſi un livre qui traite des plantes.... *En fauconnerie*, c'eſt le tuyau & canal de la reſpiration qui eſt dans le col de l'oiſeau... *Herbier* eſt encore le premier des ventricules du bœuf & des autres animaux ruminans où ſe reçoit l'herbe qu'ils paiſſent.

HERBORISER; c'eſt aller dans les prés, les bois, les jardins & les campagnes, pour apprendre à connoître les diverſes ſortes de plantes & en découvrir de nouvelles. On donne à ceux qui excellent dans cette ſcience le nom d'*herboriſte*.

Mathiole, Dioſcoride, les deux Bauhin, Tournéfort, &c. ont été de ſçavans herboriſtes, comme le ſont aujourd'hui MM. de Juſſieu, Linnæus, &tant d'autres. On donne auſſi le nom d'*herboriſtes* à des marchands ou marchandes qui vendent de plantes médicinales. C'eſt une petite communauté à Paris où l'on n'entre qu'après un examen ſur la propriété & la nature des plantes & racines qui ſervent à la médecine, à cauſe du danger qu'il y auroit de les ſubſtituer les unes aux autres. Il ne leur eſt pas même permis de faire la diſtribution de toutes, ni à toutes ſortes de perſonnes; & il y a des herbes dangereuſes qu'ils ne peuvent vendre qu'aux apothicaires, ou du moins à des perſonnes connues, à cauſe du mauvais uſage qu'on en pourroit faire.

HERCAN, ſuivant *Morin*, tulipe panachée d'un rouge de ſang & de blanc de lait.

HERCULÉE, ſuivant le même fleuriſte, autre tulipe panachée d'un rouge de ſang & blanc de lait.

HERE. Voyez *Haire*.

HEREDITAIRE, ſe dit de toutes ſortes de biens qui ſont affectés à une famille & qui lui appartiennent par ſucceſſion naturelle, & de proche en proche. Voy. *Fer.* & *deniſart*.

HERIGOTÉ, *en terme de chaſſe*, eſt un chien qui a une marque aux jambes de derriere. Un chien *retrouſſé* & *herigoté* eſt propre à faire un limier. L'*hérigoture* eſt un bon ſigne aux jambes de derriere d'un chien, quand il n'y en a pas pluſieurs.

HERISSE'E; ſelon *Morin*, c'eſt une anémone dont les feuilles ſont grandes & rouges mêlées de blanc, & la peluche couleur de feu.

HERISSON, petit animal qui a le dos couvert d'épines ou de pointes, qu'il leve & qu'il baiſſe à ſon gré, & qui ſe ramaſſe en boule, pour ſe défendre contre les autres animaux. On en connoît deux eſpéces, l'une qui a le muſeau de chevreaux, l'autre le nez d'un chien. On appelle *hériſſon* de mer un poiſſon couvert d'une écaille armée de pointe. Les naturaliſtes lui donnent le nom d'*ourſin* de mer, dont il y a beaucoup d'eſpéces. Voyez ſur ces différentes ſortes de *hériſſons* terreſtres & de mer, le *Dictionnaire raiſonné & univerſel des animaux*.

On donne le nom de *hériſſon* à un fruit de Indes couvert d'une écorce hériſſée d'épines tout autour, dont le fruit confit eſt doux & ſavoureux.... En terme de méchanique, *hériſſon* ſe dit de roues dentelées, dont les dents ſont fichées dans la circonférence de la roue, ſelon la direction de ſon plan... En cuiſine, *hériſſon*, eſt un morceau de bois de cinq ou ſix pieds de long, à deux ou trois branches pour faire égoutter la vaiſſelle après qu'on l'a lavée. On l'appelle plus communément *égouttoir*.... En

terme d'artificier, *hériſſon foudroyant* eſt une compoſition d'artifice hériſſée de pointes par dehors. On s'en ſert à des ſiéges, dans des bréches & des retranchemens, comme dans des fêtes publiques.... *Hériſſon*, en terme de marine, eſt encore une ancre à quatre bras dont on ſe ſert dans les bâtimens de basbord & dans les galeres : enfin *hériſſon*, ou *grille hériſſonnée*, en terme de ferrurerie, ſont ces grilles de fer placées ſur le haut des murs des jardins & autres clôtures pour en interdire l'entrée aux voleurs.

HERITIER ; c'eſt celui qui, par droit de parenté ou par teſtament, recueille ou doit recueillir une ſucceſſion.... Voyez ſur les *héritages*, les juriſconſultes connus... *Héritier*, en terme de couvreur, eſt un morceau d'ouvrage en équerre, c'eſt-à-dire en pointe.

HERMANNIE, plante dont le calice eſt d'une ſeule piéce à cinq ſegmens & la fleur pentapétale. Il y en a de pluſieurs eſpéces.

HERMAPHRODITES : les botaniſtes donnent ce nom à de certaines plantes qui ſont mâles & femelles.

HERMELINE, nom donné par quelque fourreurs à la *martre zibeline* : & *hermine*, c'eſt le même animal, eſpéce de petite belette fort commune dans les pays du nord, mais plus particuliérement dans la province de Sibérie, qui fait partie des états de l'impératrice de Ruſſie. Le poil de ce petit animal eſt très-blanc, à l'exception de celui du bout de la queue qui eſt fort noir. Il fournit une très-riche fourrure que les pelletiers, pour en relever la blancheur, ravellent ou parſemeut de mouches faites de petits morceaux de peau d'agneau de Lombardie qui ſont noirs & très-luiſans.

Les dames ornent les paramens de leurs robes d'hermine & en font des tours au bas de leurs jupes. On en double des habits, on en fait des écharpes, des manchons, des bonnets, des aumuſſes. Les premiers magiſtrats en fourrent leurs robes dans les jours de cérémonie. Le manteau royal de nos rois & ceux des princes & princeſſes de leur maiſon, ſont doublés d'hermine.

Les Anglois & les Hollandois font le grand commerce de l'hermine ; ce ſont d'eux que nos marchands pelletiers les tirent en grande partie ; elles ſe vendent par maſſes & timbres, chaque maſſe compoſée de quarante peaux entieres, attachées enſemble du côté de la tête. Plus les peaux d'hermines ſont blanches & ſans trous, plus elles ſont eſtimées. On donne improprement le nom d'*hermine noire* à la *martre zibeline* ; ce ſont deux animaux différens.

HERMES, *en terme de coutume*, ſe dit des terres non labourées qui ſont en friche.

HERMINE. Voyez ci-deſſus *Hermeline*.

HERMINETTE, outil qui ſert aux charpentiers & aux charrons, à planir & doler les bois, principalement quand ils veulent tailler des courbes. Cet outil eſt compoſé de quatre piéces dont il y en a deux de bois & deux de fer ; les deux de bois ſont le manche & un petit coin pour le ſerrer. De celles de fer, la principale eſt l'*herminette*, fer acéré en forme de marteau qui a d'un bout un large tranchant recourbé vers le manche : l'autre eſt un petit étrier qui embraſſe l'*herminette* & le manche, & les ſerre.

HERMODATE ou HERMODACTE, en latin *Bulbus agreſtis* & *Hermodactylus*, plante dont les racines ſont ſemblables aux doigts de la main d'où ſon nom grec latiniſé

hermodactylus, lui a été donné. Elle pouſſe une tige déliée & verte qui a une petite tête longuette à ſon extrêmité, garnie de feuilles un peu longues, comme celles du poireau.. Il y a un fruit qui nous vient d'Egypte, fait en forme de cœur rougeâtre au-deſſus, dont on fait uſage en médecine & que les marchands droguiſtes appellent *hermodate*.

HERNIAIRE, eſt un chirurgien qui s'applique à la guériſon des hernies; & *herniaire* eſt une plante médecinale qui appliquée en cataplaſme, guérit les hernies, ſurtout ſi l'on en fait boire en même tems le ſuc. Elle eſt propre auſſi pour la guériſon des plaies & des ulcéres, & pour provoquer les urines; c'eſt la même plante nommée *turquette*, ou *herbe de Turc*, ou *herniole*.

HERON, grand oiſeau aquatique & ſauvage, qui a le col long, un grand bec, eſt de haut vol, & ſe nourrit de poiſſon. Il porte ſur ſa tête une eſpéce de hupe, compoſée de plumes très-fines qui entrent dans le commerce des plumaſſiers. Avant l'invention des chapeaux, la nobleſſe en ornoit un côté de ſon bonnet, au lieu d'aigrette; c'eſt encore un ornement du turban des Turcs & de la plûpart des peuples d'Orient. Par les ſtatuts des maitres plumaſſiers, il leur eſt défendu de mêler de fauſſes plumes parmi celles du *héron fin*, On appelle *maſſe de héron* une aigrette ou bonnet fait des plus belles plumes de la huppe de cet oiſeau. *Ces maſſes de héron* ne ſont plus employées aujourd'hui qu'aux coëffures de théatre & de maſcarade. Il y a des *hérons* blancs, cendrés, & ceux qui ſont huppés ſont une eſpéce différente; les courlieux & les butors en ſont une eſpéce. Voyez le *Dictionnaire des animaux*. Le *héron* ſe prend comme les oies ſauvages. On en trouve ſur les rivieres, les étangs & autres lieux où il y a du poiſſon en abondance. On dreſſe les oiſeaux de proie en vol du *héron*.

HERONNIER, *en terme de fauconnerie*, ſe dit des *faucons* inſtruits au vol du *héron*. Un *faucon héronnier* mis au vol plus bas, eſt nommé *nonet*. Un bon oiſeau *héronnier* doit être ſec, vîte, bien diſpoſé, alegre, déchargé de cuiſine.

HERPÉ, *chien herpé*; bonne qualité dans un chien de chaſſe d'avoir le jarret droit & bien *herpé*. Voyez *Harpé*.

HERPES MARINES, ſe dit de toutes les choſes précieuſes que la mer tire de ſon ſein, & jette ſur les grèves ou rivages, tels que le corail rouge, blanc & noir que la mer jette ſur les côtes de Barbarie, l'ambre jaune ſur les côtes de l'océan germanique & l'ambre gris en Guienne. Ces *herpes marines* ſont proprement les *épaves de la mer*, ou droit de côte qui appartiennent un tiers au roi, un tiers à l'amiral, & l'autre tiers à ceux qui les ont trouvées. Voyez l'*article 29. du titre 9 du livre 4 de l'ordonnance de marine du mois d'Août 1681*.

HERSE, *en agriculture*, inſtrument néceſſaire pour ameublir & unir les terres. Dans une bonne ferme, on en doit avoir de pluſieurs grandeurs différentes, conſtruites de bois lourds, *façonnés* ſolidement, bien ſerrées, garnies de bonnes dents longues de fer, ou du moins de bois bien dur. On y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briſer toutes ſortes de terres. Il y a des *herſes* plus peſantes les unes que les autres. Il y en a même qui ont des roues ſur le devant, & d'autres qui n'en n'ont point: les premieres ſont plus commodes & d'un meilleur uſage Une *herſe* doit avoir ſes

pieds de long ; & il faut que les dents, placées à cinq pouces de distance les unes des autres, aient quatre pouces de saillie hors du bois où elles sont plantées.

Si une *herse* est bien chargée & bien menée, ses dents entrent d'un bon doigt en terre, ce qui suffit pour bien unir le sol & en couvrir le grain semé, afin qu'il germe. Quelques-uns pour bien faire cet ouvrage, font traîner à un cheval deux *herses* à la queue l'une de l'autre, afin que la derniere repare les défauts que la premiere a laissés. Cette maxime paroît bonne dans les pays où les terres sont labourées à uni pour y mettre les *mars* & les *menus grains*. On les *herse* d'abord en long, puis en travers : cela fait que le faux y passe sans y rien trouver qui l'arrête, car dans les terres labourées de la sorte, on fauche les grains au lieu de les moissonner avec la faucille.

Quelques laboureurs, au lieu de se servir de la *herse*, font passer la charrue sur la semaille pour mieux mêler & enterrer le grain, & ils font légérement ce labour, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre, & ils herſent encore ensuite pour que la terre soit plus meuble. Cette maniere d'agir s'appelle *semer dessous*, parce que, après ce dernier labour, la semence se trouve effectivement sous le sol ; & elle est bien plus chargée de terre, au lieu qu'elle ne reste plus au dessous, quand on ne fait que la *herser* ; & on dit avoir *semé dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la *herse*.

Ceux qui sement de bonne heure & par un tems propre aiment mieux *semer dessus*, parce que les grains germent plûtôt : & quatre mesures de bled germées de bonne heure, profitent plus que cinq ou six mises en terre plus tard. Mais ceux qui tardent à semer jusqu'aux pluies ou jusqu'aux froids, ont raison de semer dessous, de quelque nature que soit le champ, parce que le grain sera moins exposé.

On fait des *herses* sans dents, & ce n'est qu'un tissu d'osier ou des espéces de claies assez épaisses : mais l'on ne s'en sert que pour applanir les terres semées en lin, & les terres sablonneuses & légeres.

HERSE, chez les mégissiers, se dit d'une espéce de grands chassis de bois bordé de chevilles mobiles qui sert à étendre les peaux destinées à faire le parchemin pour les pouvoir travailler plus aisement. Les parcheminiers se servent aussi de la *herse* pour bander le sommier ou peau de veau sur laquelle ils raturent le parchemin en cosse ou en croûte. Voyez *Parchemin*. On donne aussi le nom de *herse* à une barriere que l'on met devant les grandes maisons, le long des murs.

HETEROGENE, corps composé de parties qui ne se ressemblent pas, au lieu qu'*homogene* est un corps composé de parties semblables.

HETICH, racine du Brésil qui fait la principale nourriture du païs, & qui étant cuite est d'un fort bon goût. Cette racine n'a pas de semence.

HETRE, arbre de haute futaie, grand, gros & branchu, appellé aussi *fou* & *fouteau*, dont le bois est blanc & dur, l'écorce unie, de couleur de gris cendré, médiocrement grosse, les feuilles semblables en quelques sortes, à celles du peuplier ou de l'orme, mais fermes, unies & luisantes. Il a les fleurs arrondies en châtons arrondis, un fruit qui naît dans des endroits séparés des châtons. Il commence par un petit embryon enveloppé de quelques feuilles menues, & il devient

un fruit dur comme du cuir & hériſſé de piquans. Il s'ouvre par la pointe en quatre parties, & il renferme ordinairement deux ſemences oblongues, relevées de trois coins dans leur longueur. Ces ſemences ou noiſettes, nommées vulgairement *fouenes* ou *faines*, contiennent une moëlle blanche bonne à manger, d'un goût doux, avec quelque aſtriction. De ces faines concaſſées & preſſées à froid on fait de l'huile excellente.

Les racines du *hêtre* ne ſont ni nombreuſes ni profondes. Il eſt commun dans les forêts, & ſe multiplie de graine qu'on amaſſe, comme le gland dans les bois; mais il faut que cette graine ſoit de l'année: on la ſeme au mois de Mars & de la même maniere que le gland. Il croît dans toutes ſortes de terres; ſon bois eſt ſec & pétillant, rempli de pluſieurs petits brillans. Il eſt mis au rang des arbres qui portent du gland. Il eſt propre à former dans un jardin, des allées, de paliſſades & des bois; mais il eſt ſujet aux chenilles & aux hannetons. Il vient dans les terres ſéches & ſablonneuſes: on en trouve dans les bois & dans les collines. Il fleurit en Avril & en Mai; ſes feuilles ſont aſtringentes & rafraîchiſſantes. Le *hêtre* eſt preſque le ſeul bois à brûler des Anglois, ſur-tout autour de Londres. Son bois eſt employé aux mines de charbon pour faire des chemins de charrois, par-deſſus leſquels roulent, pendant pluſieurs milles, les roues de chariots de charbon, pour épargner la dépenſe des chevaux. Ce bois ſe conſerve long-tems dans ces terres marécageuſes, & les Anglois l'eſtiment beaucoup pour cet uſage. Ils tirent auſſi de ſa graine une huile bonne à manger, & de ſa graine ils nourriſſent les cerfs, les porcs & les oiſeaux.

Le bois de *hêtre* ſe débite, dans nos forêts, en planches, poteaux & membrures, pour être enſuite employé à faire des meuble & autres ouvrages de menuiſerie. Les planches ont ordinairement onze à douze pouces de largeur, treize lignes d'épaiſſeur franc ſciées, & dix à douze pieds de longueur. Voyez *Planche*. Les poteaux ſont de quatre pouces en quarré, & ont depuis ſix juſqu'à dix pieds de long. Voyez *Poteau*. Les membrures ont deux pouces & une ligne franc ſciées d'épaiſſeur, ſur ſix, ſept & huit pouces de largeur, & ſix, trois & douze pieds de longueur. Voyez *Membrures*. Le *hêtre* ſe débite encore en goberges qui ſont de petites planches deſtinées pour les layetiers & coffretiers. On en fait auſſi des écliſſes, des arçons, des attellettes & attelloires, des pelles, des cuillieres, des ſabots, &c. & des plus gros troncs de *hêtre* des étaux pour les bouchers, des tables de cuiſine: enfin comme le *hêtre* eſt encore un bois de chauffage, on le débite en coterets, en bois de corde & de compte

HEU, vaiſſeau du port de trois cents tonneaux qui n'a qu'un mât & qu'une voile latine..... Les Chinois ont une eſpéce d'abſinthe à laquelle ils donnent ce nom.

HEUDRY, vieux mot qui ſe diſoit du linge ſale, qui ſe gâte, quand on n'a pas ſoin de le blanchir ou de le mettre à l'air. Par les ſtatuts des maîtres tonnelliers de Paris, il leur eſt défendu d'employer de l'*oſier heudry* & aux marchands qui l'apportent & qui vendent, d'en mettre de tels dans les moles.

HEURT, *en maçonnerie*, eſt l'endroit le plus élevé d'un pont de pierre, d'où commence à donner de la pente des deux côtés. Il ſe dit auſſi de l'endroit le plus élevé d'une rue.

HEURTOIR, eſt un marteau qui ſert à frapper à une porte.

HIACINTE. Voyez *Hyacinthe.*

HIBOU, oiſeau nocturne qui a la tête d'un chat, des griffes fort aigues, qui ne voit que la nuit, dont la couleur eſt ſauve, avec des taches blanches ſur le dos & les jambes couvertes de plumes. Les ducs, les chats-huans, les chouettes ſont des eſpéces de *hiboux.*

HICARD, eſpéce d'oiſeau de riviere, fort commun en Canada.

HIDE, mot Saxon qui ſignifie la quantité de terre qu'une charrue peut labourer par jour. Les Anglois meſurent leurs terres par *hides.*

HIE ou DEMOISELLE, inſtrument de paveur fait d'une piéce de bois ronde, peſante & ferrée par le bout, avec deux anſes aux côtés pour l'élever, qui ſert à enfoncer le pavé..... On donne le même nom à un gros billot de bois, armé de fer, dont on ſe ſert pour battre les pilotis. On ne le nomme ainſi, que quand on ſe ſert de la machine qu'on appelle un *engin.* La *hie* des ſonnettes s'appelle un *mouton.*

HIEBLE, eſpéce de ſureau qui ne croît guères plus haut que trois pieds, dont la tige eſt herbeuſe, anguleuſe & moëlleuſe en dedans, ſes feuilles ſont ſemblables à celles du ſureau ordinaire, mais un peu plus longues, plus pointues, & d'une odeur plus forte. Elles ſont émollientes & réſolutives : on les emploie en cataplaſmes pour la goutte & pour toutes ſortes de tumeurs : ſon écorce purge. Un verre de vin blanc où ſa graine a infuſé, eſt bon pour les hydropiques, & l'huile exprimée de cette ſemence eſt adouciſſante & réſolutive.

HIEMENT; c'eſt *en charpenterie*, le mouvement d'un aſſemblage de piéces de bois cauſé ou par l'effort des groſſes cloches, ou par l'effort des vents... On appelle auſſi *hiement* le bruit que fait une machine qui éleve un gros ſardeau, & la maniere de battre les pieux pour les enfoncer.

HIERACIUM, plante qui ne diffère de la dent de lion, que par ſes tiges qui ſont branchues, dont pluſieurs eſpéces qui, la plûpart, s'emploient comme les *chicorées* & les *dents de lion.* Cette plante croît dans les champs & dans les prés; elle eſt humectante & raſraîchiſſante, & un peu aſtringente.

HIERE-PICRE, *en terme de pharmacie*, eſpéce d'électuaire compoſé d'aloës, de canelle, de ſafran, de maſtic, de miel, de ſpica-nard, d'aſarum, de xylo-balſame propre pour purger l'eſtomac, lever les obſtructions, purifier le ſang, exciter les hémorrhoïdes, &c.

HIGUERO, grand arbre de la nouvelle Eſpagne, dont le fruit ſemblable à une courge, en a auſſi le goût. On en fait des taſſes à boire & d'autres vaiſſeaux.

HIN : les Chinois donnent ce nom à une drogue médicinale qui eſt l'*aſſa-fœtida.*

HINGUET, piéce de bois qui ſert ſur les vaiſſeaux à arrêter le cabeſtan, quand il a levé quelque ſardeau.

HIPPOGLOSE, plante qui eſt le laurier alexandrin. Voyez *ce mot.*

HIPPOLITHE, pierre ordinairement groſſe comme un œuf, qui ſe trouve dans la véſicule du fiel, dans la veſſie ou dans les inteſtins du cheval; elle eſt ſudorifique, réſiſte au venin, tue les vers & arrête le cours de ventre.

HIPPOMANES, plante, eſpéce de *ſtramonium*, qui met les chevaux en fureur quand ils en mangent.

HIPPOPHAES, arbriſſeau qui croît dans la Morée, proche de la mer, dont la racine eſt purgative & remplie d'un ſuc laiteux & amer.

HIPPOPHASTE, plante qui ſert

aux foulons, & dont le ſuc eſt bon pour l'épilepſie.

HIPPOPOTAME, ou CHEVAL MARIN, animal amphibie, plus ſemblable au bœuf qu'au cheval qui ſe trouve en quantité ſur les bords du Nil & du Niger, & dans quelques iſles de la côte d'Afrique. Les Négres de Guinée en mangent la chair; ſes dents ſont extrêmement blanches, & ſervent à contrefaire celles des perſonnes à qui il en manque & qui veulent cacher cette difformité par de fauſſes dents, étant bien meilleures, à cet uſage, que l'ivoire, tant à cauſe de leur dureté, que parce qu'elles ne jauniſſent pas ſi aiſément. On en fait auſſi des manches de couteau & des ouvrages de tour.

HIPPURUS, ou QUEUE DE CHEVAL, petit poiſſon de mer, de couleur de verd de mer. Voyez ſur ce mot, & ſur celui d'*Hippopotame*, le *Dictionnaire des animaux*.

HIRARE, animal du Bréſil, c'eſt la *civette* qui ſe nourrit de miel. *Voyez* encore l'ouvrage ci-deſſus cité.

HIRONDELLE : nom donné à des oiſeaux de paſſages de pluſieurs eſpéces qui ſont l'*hirondelle domeſtique*, la *grande hirondelle*, ou *grand martinet*, l'*hirondelle des prés*, &c. On le donne auſſi à un poiſſon & à un coquillage de mer. Voyez leurs deſcriptions dans le *Dictionnaire des animaux*.

HISTORIER, *en terme de peinture*, c'eſt obſerver exactement toutes les choſes qui dépendent de l'hiſtoire..... En termes d'imprimerie, des *lettres hiſtoriées*, des *vignettes hiſtoriées*, ſont celles qui ſont gravées ſur du cuivre ou ſur du bois, avec quelques ornemens.

HIVER, une des quatre ſaiſons de l'année qui, ſuivant les aſtronomes, commence le 22 Décembre, & finit le 21 Mars. Voyez les travaux que l'on fait pendant l'hyver à la campagne aux mois de Décembre, Janvier & Février. On a en hiver, pour le ſervice des tables, tout ce qu'on a en automne, comme légumes, toutes ſortes de fruits, viandes, volaille, gibier, poiſſon, &c.

HIVOURAE, c'eſt un prunier du Bréſil, dont le fruit eſt de la groſſeur de nos prunes moyennes, & contient un petit noyau doux, délicat, agréable & ſain pour les malades.

HO, LOLO, LOLOO, LOLOOO; c'eſt le ton que prend le matin le valet de limier, quand il eſt allé aux bois pour exciter ſon chien à aller devant, & de rabattre des bêtes qui paſſeront.

HOUBEREAU, *en fauconnerie*, eſt un oiſeau de leurre, qui prend les petits oiſeaux. Il eſt marqueté ſous le ventre, & a le dos & la queue noirâtre.

HOBIN, cheval écoſſois dont l'allure eſt encore plus douce que l'amble des chevaux Anglois.

HOBO, eſpéce de prunier des Indes occidentales, dont les ſommités & l'écorce donnent une eau odorante propre pour fortifier les membres fatigués.

HOCHEBRIDE, eſt un cheval fougueux qui ſecoue ſon mors.

HOCHEPIED, *en terme de fauconnerie*; c'eſt ainſi qu'on appelle l'oiſeau de proie qu'on jette après le héron pour le faire monter.

HOCHEPOT, *en cuiſine*, ou pot-pourri, ſalmi, pâté en pot, eſt un hachis de bœuf qu'on fait cuire dans un pot avec des marons, des navets ou autres aſſaiſonnemens.

HOCHE-QUEUE, petit oiſeau qui branle continuellement la queue; c'eſt la bergeronnette ou lavandiere. Il y en a pluſieurs eſpéces Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

HOIAU. Voyez *Hoyau.*

HOIR, *en terme de pratique*, ſignifie enfant, héritier.... *Hoir de quenouille*, ſuivant quelques coutumes, eſt une héritiere, & *hoirie* eſt une ſucceſſion ou hérédité, ſoit en ligne directe, ſoit en ligne collatérale.

HOLLANDÉE, eſt une batiſte plus forte & plus ſerrée que la batiſte ordinaire... Et les *hollandilles* ſont des toiles qu'on tire de Hollande.

HOLLANDER les plumes, c'eſt les paſſer par les cendres chaudes pour ôter la graiſſe & l'humidité du tuyau.

HOLLI, eſpéce de gomme ou de beaume que les Indiens de la nouvelle Eſpagne font entrer dans la compoſition de leur chocolat.

HOLOGRAPHE, *teſtament holographe* eſt celui qui eſt entiérement écrit & ſigné de la main d'un teſtateur. Il eſt valable en France ſans autres formalités.

HOLOSTEON, eſpéce de plantain qui croit dans les pays chauds, & qui paſſe pour un bon vulnéraire. Ses feuilles ſont ſi nerveuſes & ſi dures qu'elles approchent de la dureté de l'os..... C'eſt auſſi le nom d'un poiſſon du Nil, de couleur blanchâtre, dont la figure eſt pentagone, & la peau ſi oſſeuſe, qu'elle ſe garde ſans ſe corrompre.

HOLOTHURION, ou ORTIE DE MER, eſpéce de zoophyte commune aux Indes orientales. On ne peut toucher cette plante, ſans ſe ſentir la main violemment enflammée. Le remede eſt d'y appliquer promptement de l'ail pilé. Les Indiens mêlent ſon ſuc dans leurs liqueurs pour les rendre plus piquantes. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

HOMARD, groſſe écreviſſe de mer, qu'on ſert froide en entremets.

HOMMAGE, eſt un devoir qui lie étroitement le vaſſal à ſon ſeigneur, de ſorte que celui qui le rend, devient *homme* de celui qui le reçoit, c'eſt-à-dire, qu'il ſoumet ſa perſonne à ſon ſeigneur Ainſi *hommage*, dans ſa propre ſignification, lie plus étroitement la foi de vaſſal, que le ſerment de fidélité.

HOMME; c'eſt, chez les gros marchands & banquiers, un maître garçon ou commis ſur qui roule tout le commerce, & ſur qui l'on ſe repoſe de ce qui concerne le détail du commerce.

HOMME-LIGE, vaſſaux qui ſont plus étroitement obligés envers leurs ſeigneurs, en vertu de l'hommage-lige, que ne le ſont les autres vaſſaux qui n'ont fait à leur ſeigneur qu'un hommage ſimple.

HOMMÉE, *en terme d'agriculture*, eſt une portion de terre meſurée par le travail que peut faire en un jour un vigneron en cultivant la terre; ce mot eſt fort en uſage dans le Lyonnois & dans le Berry. Il faut environ huit *hommées* pour faire un arpent de terre de paris. On meſure auſſi les prés par le travail du faucheur, & on dit qu'un tel pré contient tant d'*hommées* de fauchage.

HOMOLOGATION, confirmation & publication d'un acte en juſtice, pour le rendre plus valable & plus véritable.

HONGNETTE, eſpéce de ciſeau pointu, d'acier, ou du moins de fer bien acéré, dont les ſculpteurs & les marbriers ſe ſervent; c'eſt un outil ordinairement à pluſieurs pans par ſa tige, & qui finit en bas en une pointe plate & quarrée, qui a aſſez la forme du fer d'une lance ou d'une lozange un peu allongée.

HONGRE, cheval qu'on a coupé pour le rendre plus docile & plus patient. L'opération de *hongrer* un cheval eſt très-dangereuſe. Quand

on s'y prend mal, un cheval en meurt. Les *chevaux hongres* n'étant pas ſi vigoureux que les *chevaux entiers* ne ſont ordinairement que des chevaux de ſelle.

HONGRE, eſt auſſi une monnoie d'or d'Hongrie valant ſix livres tournois de France, qui eſt reçue aux indes orientales pour quatre roupies, & dont les banquiers & négocians de Hongrie ſe ſervent pour tenir leurs livres.

HONGRIE, *Point d'Hongrie*, ſorte de tapiſſerie faite en ondes avec de la ſoie ou de la laine diverſement nuancées. Il s'en fait de deux ſortes, l'une à l'aiguille ſur un canevas, c'eſt l'ouvrage des dames qui aiment à s'occuper, l'autre au métier, comme la bergame, dont elle eſt une eſpéce. Ces ſortes de tapiſſeries ſe fabriquent à Rouen.

HONGRIE, *cuir de Hongrie*, gros cuir dont la maniere de le fabriquer a été d'abord inventée par les Hongrois, & enſuite imitée par les François.

HONNEUR; en terme de commerce de lettre de change, *faire honneur* à une lettre de change, c'eſt l'accepter & la payer.

HOR, monnoie de Danemarck valant quinze ſols de France. On tient les livres à Copenhague en tichedales, hors & ſchellings.

HORISON, grand cercle de la ſphere qui coupe le monde en deux, en ſéparant la partie que nous voyons d'avec celle qui ſe cache à nos yeux. Voyez *Sphere*.

HORLOGE, machine propre à meſurer le tems. Les *horlogers* ſont, à Paris, une des communautés des arts & métiers. Leurs premiers ſtatuts paroiſſent avoir été reçus en 1483, ſur la fin du régne de Louis XI, ils furent confirmés en 1544, par François I; en 1554, par Henri II; en 1572, par Charles IX; en 1600 par Henri IV. Ils en ont eu de nouveaux ſous Louis XIV, en 1646.

HORS, *en architecture*: on dit, Ce bâtiment a tant de toiſes *hors d'œuvres*, c'eſt-à-dire, meſuré en dehors, meſuré en comprenant l'eſpace qui eſt entre les murs & l'épaiſſeur même des murs. Au manege, on dit, *hors la main*, en parlant d'un cheval qui anime ſans obéir à la bride; & au palais on dit, *hors de cour & de procès*, quand on déboute un demandeur de ſa demande.

HORS D'ŒUVRES, *en termes de cuiſine & de traiteur*, ce ſont des plats qu'on met ſur une table, & dont on pourroit ſe paſſer pour rendre un repas complet. On ne met guères de *hors-d'œuvres*, ſi ce n'eſt dans les repas où il y a beaucoup de plats à ſervir, ou bien dans les petits repas, pour épargner les entrées qui coûtent plus. On ſert des *hors-d'œuvres* en gras, comme alouettes en caiſſes, andouilles, boudins, ſauciſſes, filets de faiſan, d'autres volailles, de gibier, de veau, mouton, porc frais, &c. & en maigre, comme brochet, hachis de carpe, haricots blancs, huîtres grillées, œufs à toutes ſortes de ſauſſes, aſperges, artichaux, fruits, &c.

HORTOLAGE, *terme de province*, qui ſe dit, ſelon *la Quintinie*, de toutes ſortes de plantes, de légumes & herbes potageres qu'on cultive dans un jardin; & ſelon *Daviler*, c'eſt la partie d'un jardin potager qui eſt occupée des couches & des carreaux de légumes & de plantes baſſes.

HORTOLAN. Voyez *Ortolan*.

HORUA *à moi theau*; c'eſt, *en terme de chaſſe*, l'expreſſion dont ſe ſervent les piqueurs qui veulent faire venir à eux les chiens pour les faire entrer en quelques taillis au fort.

HOSCHE: ce mot, dans quelques coutumes, ſignifie une terre

de peu d'étendue qui eſt autour d'une maiſon, & qui ſert à ſes commodités. Le mot *oſcha* eſt employé dans les titres.

HOTEL *des monnoies*, lieu où l'on fabrique les diverſes eſpéces de monnoies qui doivent avoir cours dans un état. Voyez *Monnoie*. *Hôtel de ville* eſt le lieu public où s'aſſemblent les officiers d'une ville pour délibérer ſur les affaires de la ville. *Hôtel Deſmarets*, c'eſt, à Paris, l'*hôtel royal des invalides*, bâti par Louis XIV; & l'*hôtel de l'école royale militaire*, bâti par Louis XV. eſt celui où l'on éleve la jeune nobleſſe dans le métier de la guerre.

HOTELAGE, *en terme de coutume*, eſt le droit que les marchands forains payent pour le louage de leurs boutiques.

HOTTE, panier d'oſier étroit par en-bas, large par en-haut, plat du côté qu'on nomme *le dos*, de figure conique de l'autre, qu'on attache avec des bretelles ſur les épaules. Les pieds de la *hotte* ſont deux petits morceaux de bois placés aux extrémités d'une petite planche qui en fait le fond, & c'eſt où s'arrête le bout des bretelles. La *hotte* ſert à porter des fardeaux compoſés de pluſieurs piéces ſéparées, & qui ne pourroient tenir commodément ſur des crochets. Il y en a à grand dos pour les jardiniers, ſans dos pour les vendangeurs; celles-ci ſont battues & ſerrées de maniere que le vin ne paſſe pas au travers. Il y en a qui, pour empêcher que le *mou* ne ſe perde point, frotent en dedans leurs *hottes* de terre graſſe; l'expédient n'en eſt point mauvais. Les *hottes pleines* ſont celles qui ſont les plus communes, & dont uſent ordinairement les porte-faix, hotteurs & hotteuſes, terraſſiers, manœuvres, fruitieres, & tous ceux qui gagnent leur vie à porter journellement la *hotte* & à travailler dans les atteliers ou publics ou particuliers. Ce ſont les vaniers qui fabriquent & vendent les *hottes* de toutes ſortes.

HOTTE *de cheminée* eſt la pente ou le mur inférieur, & incliné en dedans par où le manteau ſe joint au tuyau vers l'enchevetrure & qui a quelquefois la forme d'une *hotte renverſée*.

HOU, *hou*, *hou*, *après l'ami*, termes dont le valet de limier uſe, parlant à ſon limier, quand il le laiſſe courre un loup ou un ſanglier.

HOUBLON, plante à tiges menues, ſarmenteuſes, flexibles, dures & velues. Le mâle porte des fruits, la femelle ne porte que des fleurs. Le *houblon* a des feuilles larges, ſemblables à celles de la couleuvrée, mais d'un verd plus foncé, rudes, dentelées, attachées vis-à-vis l'une de l'autre ſur leurs tiges, par des queues aſſez longues, rougeâtres, des fleurs pendantes en forme de grape, petites, blanches ou pâles, compoſées chacune de pluſieurs étamines qui naiſſent au milieu d'un calice formé de feuilles diſpoſées en roſe. Ses fruits naiſſent ſur des pieds différens de ceux des fleurs. Ils contiennent une ſemence preſque ronde, noirâtre, enveloppée d'une coëffe membraneuſe. Les racines ſont menues & s'entortillent les unes avec les autres.

On cultive le *houblon* mâle en Allemagne, en Angleterre & en Flandre. Ses fleurs & ſon fruit ſont employés dans la compoſition de la biere, & il s'en fait une grande conſommation. Dans les pays ci-deſſus nommés, on voit des campagnes entieres d'*houblonnieres* qu'on cultive avec ſoin, parce qu'elles ſont d'un grand revenu. On appelle le *houblon*, *la vigne du nord*, parce que, comme en croiſſant, il s'entortille autour de tout ce qu'il

trouve, arbres, épines ou autres, dans les pays ſeptentrionaux, on le fait ſoutenir par de grands échalas ou des perches, à la façon des vignes, hormis qu'il n'eſt pas beſoin de le lier.

Le *houblon* ne demande pas de grands ſoins; il vient naturellement le long des ruiſſeaux, autour des haies & des buiſſons. On choiſit le mâle pour le ſemer & planter dans une terre un peu graſſe, mais humide & bien labourée. On fiche des perches par tout, quand il commence à lever, pour empêcher que les beſtiaux n'y aillent. On le ſarcle, on l'arroſe dans les années ſéches, & on y pratique des rigoles. Il fleurit en Août & en Septembre. Quand le fruit eſt bien formé, ce qui arrive peu de tems après la fleur, on le cueille dans de grands ſacs ou dans de grandes hottes, & on le fait ſécher au ſoleil ou autrement. On le garde dans des greniers ou dans des granges juſqu'à ce que l'on trouve l'occaſion de s'en défaire. On le peut garder des huit ou neuf années ſans qu'il ſe gâte ou qu'il s'affoibliſſe conſidérablement. Comme il occupe beaucoup de place, il faut de grands greniers ou autres lieux vaſtes pour le mettre.

Une bonne *houblonniere* dure huit à dix ans dans ſa force. On l'amende avec du fumier de cheval ou de vache avant l'hiver. Quand elle commence à s'épuiſer & à ne faire que des productions maigres, on la renouvelle de ſemence. Ceux qui s'entendent au commerce du *houblon* ont des *houblonnieres* de différens âges, afin que les jeunes plants ſuccédent aux anciens, à meſure qu'ils manquent.

Pendant que le *houblon* eſt jeune & tendre, les ſommités de ſes tiges ſont bonnes à manger, étant cuites comme des aſperges. On ſe ſert des tendrons & des têtes de *houblon* pour purifier le ſang dans le ſcorbut, dans les dartres & dans toutes les maladies de la peau. On prépare des juleps & des apozèmes avec le *houblon* pour l'affection hypocondriaque & pour la mélancolie.

HOUE, outil de pionnier ou de vigneron, dont on ſe ſert à remuer & à labourer la terre. Cet inſtrument eſt de fer large & plat comme une bêche qui ſeroit renverſée. Il eſt monté d'un manche de deux pieds de longueur. La *houë* differe du *pic*, en ce qu'au lieu de pointe elle a un tranchant large par le bout. Il y a des pays où les jardiniers emploient la *houë* pour remuer la terre. Les terres pierreuſes ne ſe labourent qu'avec une *houë* qui a deux bras de fer un peu pointus. Les anciens donnoient le premier labour à leurs terres avec la *houë*. Les jardiniers de Paris ſe ſervent de la *houë* pour ſemer les poids, les féves, les haricots, le bled de Turquie, &c. Le fer de cette *houë* porte treize à quatorze pouces de longueur, ſur huit du côté de la douille, & ſept à l'autre extrémité, qui ſe trouve par-là quarré. Il doit être un peu récourbé dans ſon milieu, tranchant à l'extrémité, qui doit être d'acier fort battu & de l'épaiſſeur d'une ligne & demie au plus. A l'autre extrémité ſe place la douille, qui doit être coudée, de maniere que par ſa diſpoſition le manche revienne ſur l'outil, & prenne le même tour; ce manche doit être un peu courbe comme le fer, & ne doit s'en trouver écarté que de cinq à ſix pouces du côté de ſon tranchant, & de trois du côté de la douille. Sa longueur eſt bonne à dix-huit pouces.

Il faut connoître la nature d'une terre, pour bien la *houer*; voir juſqu'où va la bonne terre, & ſe régler là-deſſus ſur le plus ou moins de profondeur qu'on doit donner à

ce labour; autrement, ou on force la terre, ou on ne fait que la gâter, & tout cela eſt peine ou temps perdu. Une terre & une vigne doivent être *houées* également; l'ouvrage en eſt plus propre; & celles qu'on ne *houe* pas uniment, ſont des fouilles de cochon, dit *Liger*.

HOUETTE, anciennement *Ouatte*, eſpéce de ſoie cardée, qui ſert à fourrer des robes de chambre, des courtes-pointes & des couvre-pieds.

HOUILLE, terre noire & graſſe qui ſert de charbon de terre aux forgerons. L'invention en a été trouvée dans le pays de Liége, vers l'an 1200.

HOULETTE, *en terme de jardinier*, inſtrument, qui emmanché au bout d'un petit morceau de bois, a un fer plat, long d'un pied & concave, qui ſert à tranſporter les melons & autres plantes. La *houlette* eſt encore fort en uſage parmi les jardiniers fleuriſtes. *Houlette* eſt auſſi le bâton d'un berger, qui lui ſert à lever des mottes pour jetter à ſes moutons quand ils s'écartent, & à les ramener au troupeau. Les parties de la *houlette* ſont la hampe, le crochet, la douille & la feuillette, qui eſt un fer taillé en demi-cylindre.

HOUPPE, *en terme de botanique*, eſt l'extrémité d'une plante en bouquet, reſſemblante à une *houppe*. On dit, la *houppe* du fenouil, du millet, &c.

HOUPPE, aſſemblage de pluſieurs fils d'or, d'argent, de ſoie ou de laine, qui ne ſe lie que par un bout. Les frangers ſont des faiſeurs de *houppes*.

HOUPPER, c'eſt quand un veneur appelle ſon compagnon, lorſqu'il court un cerf ou autre bête courable qui ſort de ſa quête & entre dans celle de ſon compagnon.

HOUPPIER, arbre ébranché auquel on ne laiſſe que la *houppe*, ou petites branches qui ſont à ſon ſommet, on appelle ainſi un jeune baliveau qu'on a ébranché pour le faire croître en groſſeur. On appelle auſſi *houppiers* les têtes des gros arbres, que dans la coupe on ne peut façonner en bois de moule, & dont l'ordonnance permet de faire des cendres ... *Houppiers*, c'eſt à Amiens une communauté d'ouvriers, qui *houppe* ou peigne la laine.

HOURAILLIS, *en terme de chaſſe*, c'eſt une méchante meute, qui n'eſt compoſée que de chiens galeux, maigres ou eſtropiés, qui ne peuvent rendre aucun ſervice.

HOURDAGE: c'eſt une maçonnerie groſſiere.

HOURET, mauvais chien de chaſſe.

HOURS, *en terme de ſcieurs de long*, ce ſont les chevalets & tretaux qui leur ſervent à ſcier le bois.

HOURVARIS, *en terme de chaſſe*, c'eſt quand on rappelle les chiens pour courir d'un autre côté, quand ils ſont hors de voie.

HOUSSAGE, *en terme de charpentier*, eſt la clôture ou fermeture d'un moulin à vent, laquelle ſe fait d'ais ou de bardeaux..... On nomme ſalpêtre de *houſſage*, celui qu'on houſſe & qu'on balaie de deſſus les pierres & les platras des vieux bâtimens.

HOUSSE, c'eſt ce qui couvre la croupe d'un cheval..... Ce ſont auſſi des peaux de mouton dont les bourreliers ſe ſervent à couvrir les colliers des peaux de harnois.

HOUSSETTES, *chez les ſerruriers*, ſont des ferrures qui ſervent pour des coffres, & qui ſe ferment à la chute du convercle.

HOUSSIERES, *en terme des*

eaux & forêts, eſt un endroit de forêts qui n'eſt plein que d'arbriſſeaux, comme de houx & autres ſemblables.

HOUX, arbriſſeau toujours verd, couvert d'une écorce double, dont l'extérieure eſt verte & l'intérieure pâle. Elles ont une odeur & un goût déſagréable quand on les ſépare. Son tronc & ſes rameaux ſont flexibles, ſes feuilles aſſez grandes, à peu-près comme celles du laurier, fermes, charnues, garnies de piquants tout autour, de couleur verte & luiſante, attachées à des queues courtes, ſes fleurs belles, petites, blanches; ſon fruit ſont des baies molles, petites, rondes, rouges, d'un goût douceâtre, déſagréable, dans leſquelles on trouve quatre oſſelets ou ſemences oblongues irrégulieres. On fait de ſes branches des houſſines, des manches de fouet, de mail, &c. de ſon écorce pilée, de la glu. Le *houx* aime l'air frais, la terre légere & les pays froids. Il porte, comme le cédre, un fruit rond & rouge qui mûrit en Septembre, & dont le noyau eſt blanc, gros & aſſez agréable à mâcher. On fait des *haies* entieres de *houx*, qui ſont fortes, toujours vertes & luiſantes, parce que le *houx* eſt une eſpéce de buiſſon toujours verd, qui ſouffre la tonte. Il croît dans les bois à l'ombre & dans les broſſailles, d'où on le tire enraciné pour le planter dans les plates-bandes des grands parterres, où il ſert d'ornemens en le tondant en boule & en pyramide. Les botaniſtes connoiſſent entr'autres, les *houx* à fruits rouges, à fruits jaunes & à fruits blancs. Le *houx* argenté, le *houx* doré, le *houx* hériſſon, le *houx* hériſſon doré, le *houx* hériſſon bordé d'or, le *houx* hériſſon bordé d'argent. On dit que dix ou douze baies de *houx* avalées, guériſſent de la colique. Ses racines ſont émollientes & réſolutives.

HOUX FRELON, plante, dont il y a pluſieurs eſpéces. Celle appellée *houſſon* ou *petit houx* eſt un arbriſſeau qui croît à la hauteur de deux ou trois pieds; ſes rameaux ſont pliants & difficiles à rompre, ſes feuilles ſemblables à celles du myrte, mais plus roides, pointues, piquantes, nerveuſes, ſans queue, d'un goût amer & aſtringent, les feuilles petites & formées comme en grelots; ſes fruits des baies rondes, rouges, un peu molles, groſſes comme des pois; ſes racines groſſes, tortueuſes, garnies de fibres longues. Cet arbriſſeau jette de ſa racine, au printems, certains rejettons tendres, qui peuvent être mangés comme des aſperges. On ſe ſert, *en médecine* de ſa racine, qui eſt apéritive pour les obſtructions des viſceres, faire paſſer les urines, l'hidropiſie, la jauniſſe, le calcul, &c.

HOURZURE ou CROTTERES, *en terme de venérie*, c'eſt quand un ſanglier vient ſortir du foullle, qu'il entre dans le bois, où il met de ſa crotte ſur les branches, en s'y frottant, ce qui ſert à connoître ſa hauteur.

HOYAU, eſpéce de pic ou de pioche, qui ſert à remuer la terre, large par le bout, qui a une tête, en maniere de boucle applatie, dans laquelle on met un manche. Les vignerons s'en ſervent pour labourer les vignes. Il y a des *hoyaux* dont le tranchant eſt pointu.

HUAGE, action de crier à la chaſſe, pour faire aller les bêtes en quelque endroit.

HUART, *en fauconnerie*, c'eſt le grefaut, plus petit que l'aigle, mais plus grand que le petit aigle royal.

HUAU, ce ſont les deux aîles d'une buze ou d'un milan, que l'on attache avec trois ou quatre grelots ou ſonnettes de fauconnerie, au petit bout d'une verge.

HUCHE, eſpéce de coffre propre à pétrir la pâte pour faire le pain. Une huche de bois de chaîne dure plus long-tems qu'une *huche* faite de bois blanc ou de ſapin. On place une *huche* dans une boulangerie, un fournil ou une cuiſine. La *huche* eſt appellée *pétrin* par les boulangers de Paris.. La *huche de moulin* eſt auſſi un coffre de bois dans lequel tombe la farine moulue, en ſortant de deſſous la meule. Les menuiſiers, dans leurs ſtatuts, ont la qualité de huichers menuiſiers.

HUER, *en terme de chaſſe*, c'eſt pourſuivre le loup avec de grands cris. On appelle du *poiſſon hué*, celui que l'on prend ſur les bords de la mer dans des filets ou panneaux, où il eſt chaſſé par le grand bruit que font un grand nombre de pêcheurs. Et *huer*, en terme de fauconnerie, ſe dit pour exprimer le cri du hibou.

HUET, ſorte de hibou dont le plumage eſt cendré & tavelé de noir, qui a un gros bec verdâtre, de longues aîles, les pieds emplumés & les ongles crochus.

HUGUENOTE, petit fourneau de terre ou de fer avec une marmite deſſus, qui ſert à faire cuire quelque choſe à peu de frais.... On appelle des *œufs à la huguenote* ceux qui ſont cuits avec du jus de mouton ou de la graiſſe.

HUICHET, petit cor d'un chaſſeur, ou le cornet d'un poſtillon, qui ſert à appeller les chiens ou à avertir de loin.

HUILE, matière onctueuſe, qu'on tire de toutes ſortes de fruits, de grains, de graines & de plantes. On les fait de trois manieres différentes, par expreſſion, par diſtillation & par immerſion. Nous n'avons à parler ici, que des *huiles* qui ſe font par *expreſſion*, qui ſont celles d'olives, de noix, de noiſettes, de pin, de chenevi, navette, faine, ſezame, plane & amande.

L'huile d'olive s'exprime des olives, par le moyen des preſſes ou moulins faits exprès. Pour la faire, on amaſſe, aux mois de Novembre & de Décembre, une grande quantité d'olives bien mûres, & des plus groſſes. On les nettoie, & on lave dans l'eau tiéde celles qui ont beſoin de l'être; on les étale enſuite dans un grenier, en ſéparant les cueillettes de chaque jour, & on les laiſſe pendant dix ou douze jours s'échauffer, pour faire ſortir l'humidité, & diſpoſer l'*huile* à s'en ſéparer plus aiſément. Il y a beauconp de déchet à garder les olives, & il faut les preſſurer dès qu'elles ſont mûres. On les laiſſe même mûrir juſqu'à pourriture; l'*huile* en eſt plus huileuſe & en a un goût plus douceâtre. Les olives qui ne ſont pas mûres, ne rendent qu'un ſuc viſqueux, que les médecins appellent *omphacin* ou *huile omphacine*. Nos anciens n'en employoient point d'autre.

On écraſe les *olives* ſous la meule ou au tordoir; & on les met dans des cabas de jonc ou de palmier, que l'on place les uns ſur les autres au preſſoir. La premiere *huile* qui en ſort, eſt la meilleure; on l'appelle *huile vierge*. La ſeconde *huile* qui ſort des *olives* arroſées d'eau chaude, & preſſées de nouveau aſſez fortement, eſt encore bonne. On remue le marc, on l'arroſe encore d'eau chaude, on le preſſe plus fort qu'auparavant, & il en ſort une troiſieme *huile*, chargée de lie & moins bonne que les autres. Ces *huiles* ſe ſéparent aiſement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus

La lie ſe précipite au fond, & ordinairement elle eſt trente jours à ſe précipiter toute. Ce n'eſt qu'au bout de ce tems qu'on ſurvuide l'*huile* pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, ſec & propre, parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté ſont très-contraires à l'*huile*. On dit que dans les pays chauds elle ne gele jamais, & qu'il n'y a que la lie qui y eſt mêlée, qui gele & fait geler l'*huile* même, à moins qu'on n'y mette du ſel recuit & broyé, car l'*huile* ne prend jamais le ſel, quelque quantité qu'on y en mette. Pour la conſerver toujours claire, on y met un petit ſac de feuilles & d'écorces d'olivier, broyées avec du ſel; & pour empêcher qu'elle ne ranciſſe, ou pour la dérancir, on y jette de l'anis avec de la cire fondue, & autant d'*huile* & de ſel; & ſi elle eſt trouble, on y jette de l'eau chaude.

L'huile d'olives ſert non-ſeulement pour la ſalade, mais encore en fritures, en roties, &c. Elle entre dans toutes les *huiles* compoſées; pour l'employer en médecine, on emploie la plus vieille. *L'huile* eſt plus ſuſceptible d'exaltation par le feu que le beurre: ainſi elle doit contracter une plus mauvaiſe qualité que le beurre. Elle eſt compoſée de parties ſulfureuſes, mêlées d'un ſel acide fixe. Ces ſoufres & ces acides embarraſſent aiſément la maſſe du ſang, de-là peuvent naître quantité d'obſtructions; outre cela, cet acide, étant coagulant, ſépare de la maſſe pluſieurs ſéroſités, qui relâchent les parties, d'où s'enſuivent des deſcentes & autres accidens. Ainſi l'*huile* eſt un aſſaiſonnement dont il faut prendre garde d'abuſer. Cependant elle convient mieux que le beurre aux aſthmatiques, aux graveleux, & à tous ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop ſalées, mais il en faut uſer modérement.

Le commerce de *l'huile d'olives* eſt conſidérable par la quantité extraordinaire qui s'en conſomme, tant à Paris, que dans les provinces. Les meilleures nous viennent du Languedoc, de la Provence & de la côte de Genes. Il s'en fait encore dans le royaume de Naples, dans la Morée, dans quelques iſles de l'Archipel, en Candie, en quelques lieux de la côte de Barbarie, dans l'iſle Majorque, & dans quelques provinces d'Eſpagne & de Portugal.

Les *huiles d'olives* les plus eſtimées ſont celles de Graſſe, de Nice, d'Aramont, d'Oneille, petit bourg des états du roi de Sardaigne, ſur les côtes de la riviere de Genes. Les *huiles* de Graſſe & d'Aramont ont le plus de vogue. Les *huiles* fines de Graſſe ſe tirent pour Paris, où il s'en fait une grande conſommation, ainſi que pour Rouen, avec celles d'Oneille, qui ſe diſtribuent dans la Normandie, en Picardie, & quelques autres provinces de France. Il s'en fait même des envois conſidérables de Rouen à Paris.

L'*huile de noix* s'emploie beaucoup pour la peinture, parce qu'elle ſéche plûtôt que les autres. On l'emploie à brûler, & quelquefois en cuiſine, pour la friture & la pâtiſſerie. Les payſans en font de la ſoupe, principalement quand elle eſt nouvelle & tirée ſans feu. On ne plante les noyers, en bien des endroits, que pour en avoir de l'*huile*. Les vieilles *noix* donnent moins d'*huile* que les nouvelles, & elle eſt moins douce, moins bonne, d'une odeur & d'un goût moins agréable. Pour faire cette *huile*, on caſſe les noix, on en prend toute la ſubſtance ou chair, & on rejette toutes les coques & les ailes qui ne ſont bonnes que

pour teindre, enſuite on écache les ſubſtances de noix ſous une meule poſée ſur ſa circonférence, qu'un cheval tourne, puis on les met ſous le preſſoir, pour en exprimer l'*huile*; celle qui coule d'abord ſans être preſſurée, ou preſque point, ſans qu'on ait arroſé les *noix d'eau chaude*, comme la premiere *huile d'olives*, s'appelle auſſi *huile vierge*; on en tire auſſi une ſeconde & une troiſieme, avec le ſecours de l'eau chaude, & en preſſurant les noix par degrés. On recueille auſſi ces trois ſortes d'*huile* dans des vaiſſeaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'*huile d'olives*. Le marc de *noix* ſert, en quelques endroits, à faire des chandelles.

Les *huiles de noiſettes & de faine* ſervent à brûler, & ſont employées dans la peinture, même quelquefois dans les alimens, par les gens de la campagne; elles ſe font l'une comme l'autre. On caſſe les *noiſettes*, on ouvre les *faines*, on ne prend que les noyaux des unes & des autres, qu'on pele, ſi on en a le tems, ou après qu'ils ont un peu trempé dans l'eau tiéde; on les pile dans des mortiers, on en fait une eſpéce de pâte qu'on réduit en maſſe ou pains qu'on fait chauffer quelques heures au ſoleil, ou bien qu'on met dans quelque pot de terre, ſur des cendres chaudes pendant une heure. Quand cette pâte eſt épurée de ſon eau, on la met dans des chauſſes ou ſacs pour en exprimer l'*huile* dans un preſſoir ou dans une preſſe dont on aura chauffé le bois.

L'*huile de navette* eſt employée dans le ménage, pourvu qu'elle ſoit fraîche & nouvelle. On la fait cuire dans la poële avec un oignon & une croûte de pain, juſqu'à ce que l'*huile* & l'*oignon* ne pétillent plus. Elle ſert auſſi à brûler. Les bonnetiers en font uſage, ainſi que les apothicaires.

La *navette* fleurit après l'hyver, & monte en graine & mûrit, à-peu-près, comme les raves. On en coupe la tige, & on la bat ſur des draps étendus par terre, pour que la graine ne ſe perde point, puis on la vanne à l'air, ou bien on la paſſe avec des cribles faits de crin, pour en ôter les gouſſes. On en peut cependant laiſſer quelques unes pour nourrir le grain, & afin qu'il ne diminue & ne ſe ride pas. Avant que de faire l'*huile de navette*, on la vanne de nouveau pour en ôter les gouſſes & la pouſſiere, enſuite on la fait broyer ſous la meule le plus qu'on peut. On la chauffe enſuite ſur un fourneau de pierre ou de brique, & à meſure qu'elle chauffe, pour empêcher qu'elle ne brûle, on verſe deſſus une écuellée d'eau. Si l'on veut en tirer facilement l'*huile*, il faut remuer la graine en la chauffant, & n'y pas trop verſer d'eau, parce qu'elle ſeroit moins bonne à brûler.

Les *huiles* de lin, de chanvre, &c. ſe font par une expreſſion chaude, c'eſt-à-dire, il faut que les ais des preſſoirs, les parois des preſſes ſoient chauds, ou les fruits échauffés doucement, du moins ceux qui ne rendent pas leur *huile* aiſément; mais quand elles ſont faciles à exprimer, comme les *amandes* & les *noiſettes*, on ſe contente de les mettre dans la preſſe; l'*huile* en coule d'elle-même. Les *huiles* de piſtaches, pignons, dattes, même celle de lin ſervent pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs, les bordures des tableaux, pour brûler, &c.

Pour avoir de l'*huile d'amande*, on péle les amandes douces avec le couteau, après qu'elles ont trempé dans l'eau tiéde pour que l'*huile* en ſoit plus pure; puis on les pile,

enſuite on en échauffe la maſſe, en la mettant au bain-marie, ou en la pétriſſant dans l'eau tiéde ou autrement. Quand cette maſſe eſt dépurée de ſa groſſe humidité, on la met dans des ſacs pour la preſſurer au preſſoir ou dans une preſſe échauffée. Cette *huile* faite ſans feu eſt excellente & très-ſaine.

Celle d'*amandes ameres* ſe fait avec des amandes fricaſſées à la poële & rémuées ſouvent, afin qu'elles ne ſe brûlent point. Quand elles ſont deſſéchées légérement, on les met dans un ſac, & on les preſſure juſqu'à ce qu'elles ne rendent plus rien.

On connoît, en médecine, l'*huile* de coing, de giroflée jaune, de mille-pertuis ſimple, de gaïac, de girofle, de muſcade, de maſtic, de myrte, de camphre, de jaſmin, d'iris, de laurier, de nicotiane, d'araignées, de vin, d baume, de roſe, &c. *Voyez* ce mots dans ce Dictionnaire, & plus amplement dans les grands Dictionnaires qui en traitent.

HUIS : ce vieux mot ne ſe dit plus qu'au palais, en parlant des audiences à *huis clos* où l'on fait entrer ſecrétement les parties & les avocats pour plaider, ou lorſqu'on donne des audiences pour l'inſtruction des affaires.

HUISSERIE, *en terme de menuiſier*, eſt la garniture de bois qui ſert à fermer ou à orner la porte d'un appartement.

HUISSIER, eſt un officier qui garde la porte chez le roi..... *Huiſſiers* dans les compagnies de judicature, ſont ceux qui gardent les chambres où l'on rend la juſtice, qui tiennent la barre du parquet, qui font faire ſilence, & qui exécutent les ordres des juges & leur jugement.... *Huiſſiers de la chaîne*, ce ſont ceux qui portent les ordres du roi & de M. le chancelier.... *Huiſſiers audienciers*, ce ſont ceux qui ſervent aux audiences... *Huiſſiers priſeurs*, ce ſont ceux qui mettent le prix aux meubles, hardes, tableaux qui ſe vendent par juſtice ou qui reſtent après le décès des perſonnes, ſur les effets deſquelles on appoſe le ſcellé, lorſqu'on en veut faire la vente en public.... *Huiſſier viſiteur*, c'eſt, dans les ports de mer, c'eſt-à-dire, dans les ſiéges des juriſdictions maritimes, de petits officiers commis pour faire la viſite des vaiſſeaux marchands qui entrent dans les ports ou qui en ſortent. Il y a un grand nombre d'*huiſſiers* à cheval au châtelet de Paris.

HUITIEME, droit des aides qui ſe leve, en France, ſur les vins vendus à pot & par aſſiette.... *Huitieme*, en terme de meſure, eſt un demi-quart. La moitié d'un *huitieme*, un *ſeixieme* & deux *ſeixiemes* font un *huitieme*, & huit *huitiemes font l'aune entiere.*

HUITRE, poiſſon ſans peau ni arrêtes, informe en apparence, renfermé entre deux coquilles preſque rondes, larges, (les plus grandes) un peu plus que la main, épaiſſes, dures & peſantes, où il eſt nourri d'un peu d'eau de mer ou de limon. Il y a un grand nombre d'eſpéces d'*huîtres* qui toutes ſont bonnes à manger. Il faut les choiſir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides, délicates, d'un bon goût, & qui n'aient point été priſes dans des eaux ſales & bourbeuſes.

Il y a des petites *huîtres* à la Chine qu'on ſeme dans les campagnes couvertes d'eau. On en caſſe quelques-une, & l'on en jette les morceaux, comme ſi c'étoit des graines. Il en naît d'autres en fort peu de tems, qui ſont d'un fort bon goût. Ces campagnes baignées d'eau, où l'on ſeme les *huîtres*, n'en produiſent qu'à cauſe que les œufs & le frai

HULOTTE. Voyez *Huet.*

HUMEUR, *en terme de mégiſſier*, faire prendre l'*humeur* aux peaux de mouton, c'eſt les laiſſer humecter dans une cuve ſéche, où on les laiſſe, après les avoir trempées dans l'eau claire, pour les préparer à cette façon qu'on appelle *ouvrir les peaux.*

HUMIDE : ſuivant l'auteur du *Dictionnaire de phyſique*, on donne ce nom à tout corps liquide dont les parties s'attachent à la ſurface des corps durs qu'elles touchent. Il ſuit de cette définition, que le *mercure* n'eſt pas un *corps humide*; il ſuit encore que tout *corps liquide* n'eſt pas un *corps humide*, quoique tout *corps humide* ſoit un *corps liquide.*

HUMIDITÉ : les trop grandes *humidités*, dans un jardin, ſont capables de tout faire pourrir & de rendre les productions non ſeulement tardives, mais encore inſipides ou de mauvais goût. Les *humidités* dans les terres ſont ou naturelles & perpétuelles, ou accidentelles & paſſagéres. Si elles ſont naturelles & perpétuelles, il faut, dit *la Quintinie*, détourner de loin, s'il ſe peut, par des canaux ou par des pierrées, les eaux qui incommodent, & leur donner une décharge; par ce moyen on ne manque pas de rendre les terres ſéches. S'il n'eſt pas poſſible de faire écouler les eaux, on éleve les terres en dos de bahut, ſoit les quarrés entiers, ſoit les grandes planches. Pour cet effet, on fait de grandes rigoles creuſes; & les terres qui en ſortent ſervent à élever ces quarrés & ces planches.

Si les *humidités* ne ſont que paſſagéres, & que ce ne ſoient, par exemple, que les grandes pluies qui les cauſent, ſi la nature du terrein n'eſt pas propre à les imbiber, on en vient pareillement à l'élevation des terres pour les égoutter, & à la conſtruction de quelques pierrées qui puiſſent porter ces eaux au delà du jardin; & enfin ſi l'*humidité* n'eſt pas extraordinairement grande, on doit élever les terres plus hautes que les allées, pour que ces allées ſervent d'égout à ces terres élevées.

HUMIER, *en terme de coutume*, c'eſt un uſufruitier.

HUNDRED, c'eſt le quintal des Anglois, qui peſe cent douze livres, & deux livres & demie ou trois livres plus que celui de Paris.

HUNE, qui, *en terme de marine*, eſt une eſpéce de petite cage ou guérite ronde en ſaillie, poſée au haut de chaque mât, eſt, *en terme de charpenterie civile*, une piéce de bois à laquelle une cloche eſt attachée.

HUPPE, oiſeau de la groſſeur d'une grive, dont la tête eſt pointue & ornée d'une touffe de plumes en forme d'aigrettes. Les ailes ſont noires, l'eſtomac roux & le dos cendré. On le nomme, dans les provinces, *put-put*, parce qu'il fait ſon nid avec les excrémens humains. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

HURE; c'eſt la tête d'un ſanglier, d'un ours, d'un loup, & d'autres bêtes mordantes. On donne auſſi le nom de *hure* aux têtes d'un ſaumon & d'un brochet. Voyez aux mots *Sanglier*, *Saumon* & *Brochet*, comme ces *hures* s'apprêtent en cuiſine.

HUR-HAUT : les charrettiers, voituriers, &c. ſe ſervent de cette expreſſion pour faire tourner leurs chevaux à droite.

HUSSO, grand poiſſon cétacé qui eſt le *mario* de Pline : on en trouve dans le Danube, on en fait l'*ichtyocolle* ou la colle de poiſſon. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

HYACINTHE, plante bulbeuſe. Voyez *Jacinthe.*

HYACINTHE, pierre précieuſe, ont il y a quatre eſpéces; celle dont a couleur eſt mêlée de vermillon, celle d'un jaune de ſafran, celle couleur d'ambre, & celle qui, preſque blanche, n'a qu'un léger rouge mêlé dans ſa couleur. Les *hyacinthes* qui viennent d'Orient, ſe trouvent dans le Calecut & à Cambaie. Le Portugal & la Bohéme en fourniſſent auſſi. Ces pierres ſont faciles à graver, mais ſouvent la gravure coûte plus que la pierre même. Les anciens en faiſoient des amulettes ou taliſmans, & les portoient ou pendues au col, ou enchaſſées dans un anneau, contre la peſte.

L'*hyacinthe* dont on ſe ſert en médecine, & de laquelle la *confection d'hyacinthe* prend ſon nom, eſt une pierre précieuſe dont on connoît trois eſpéces. La premiere eſt l'*hyacinthe*, ſoupe de lait, petite pierre de la groſſeur & figure d'un moyen grain de ſel, aſſez tendre. La ſeconde eſt une pierre rougeâtre deſſus & dedans, naturellement taillée en pointe de diamant. Il s'en trouve en Pologne, en Bohéme, en Siléſie, & en quelques lieux d'Italie. La troiſieme eſpéce eſt blanche, mêlée de jaune & de quelques autres couleurs; elle ſe tire des mêmes endroits que la rouge. Il n'y a proprement que la premiere eſpéce qui ſoit propre à la *confection d'hyacinthe*; mais quelques droguiſtes & apothicaires y ſubſtituent aſſez ſouvent les autres. Il y a d'autres pierres, de la groſſeur de la tête d'une épingle, d'un rouge brillant qu'on veut faire paſſer pour véritables *hyacinthes*. Les marchands épiciers-droguiſtes les appellent *jargons* par mépris.

La *confection d'hyacinthe* eſt un électuaire liquide & cordial, compoſé de diverſes ſortes de pierres précieuſes, particuliérement de celles dont elle a ſa dénomination de certaines ſortes de terre, de quelques graines, de diverſes racines, d'os, de cœur de cerf, de corail, de pluſieurs ſyrops, & de beaucoup d'autres drogues bien broyées enſemble. Il n'y a point de drogue qui ait plus de débit & de réputation, que la *confection d'hyacinthe*.

HYBOUCOUHU: c'eſt un fruit d'Amérique, dont on tire une huile excellente pour guérir les plaies & les ulcéres.

HYDRAULIQUE, ſcience qui apprend à conduire les eaux d'un lieu en un autre; & *hydrodaſtique*, ſcience qui apprend à mettre en équilibre, tantôt les corps ſolides avec les corps fluides, tantôt deux fluides homogenes, & tantôt deux fluides hétérogenes. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*.

HYDRE, ſerpent d'eau qui fait la guerre aux grenouilles dans les marais taris. Il vit ſur la terre & dans l'eau. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

HYDROCELE, eſpéce de hernie fauſſe, appellée *aqueuſe*, ou *hydropiſie* particuliere. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

HYDROCOTYLE, plante déterſive & vulnéraire, qui croît dans les marais, & dont les feuilles ſont rondes & creuſes.

HYDROMEL, liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux ſortes, l'*hydromel vineux* & l'*hydromel ordinaire*. Dans bien des pays froids où le raiſin ne peut acquérir la maturité néceſſaire pour ſervir à faire de bon vin, & où il ſe trouve beaucoup de miel, les peuples ſe font une liqueur ſpiritueuſe avec l'eau de fontaine ou de riviere, & du miel blanc le plus pur, appellée *hydromel vineux*, qu'ils font bouillir juſqu'à ce qu'un œuf puiſſe ſurnager ſur la liqueur, & par cette marque on connoit qu'elle a aſſez de conſiſtance pour ſe pou-

voit conſerver long-tems. On n'emplit que les deux tiers du tonneau, dans lequel on fait fermenter l'*hydromel*, afin que la liqueur, ſe raréfiant pendant la fermentation, trouve aſſez d'eſpace pours'étendre. On ne bouche le tonneau qu'avec du linge & du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation. On l'expoſe au ſoleil ou aux étuves, afin que la liqueur, qui y eſt contenue, fermente plus promptement, & que ſes ſels eſſentiels aient plus de force pour briſer les parties huileuſes du miel & les rendre ſpiritueuſes. Quelques-uns, pour rendre l'*hydromel* plus agréable, y jettent des aromats, avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des ſucs de ceriſes, de mûres, des fraiſes, de framboiſes, ou de pluſieurs autres fruits.

L'*hydromel*, qui n'eſt point *vineux* ſe prépare de la même maniere que l'autre, avec cette différence qu'on ne le laiſſe point fermenter. L'*hydromel* étant fait de miel, qui eſt la partie des fleurs la plus eſſentielle, ne peut être qu'une boiſſon fort ſalutaire; elle fortifie le cœur & l'eſtomac, & elle augmente la quantité des eſprits animaux, par ſes parties volatiles & exaltées; elle adoucit auſſi les âcretés de la poitrine par ſes principes huileux & balſamiques; elle convient en tout tems, principalement aux vieillards, & à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique, excite l'appétit, aide à la reſpiration, lâche un peu le ventre, & eſt ſalutaire aux perſonnes qui touſſent, & aux phthiſiques.

Mais l'*hydromel* pris en certaine quantité enivre, eſt pernicieux dans les fiévres ardentes, peſe ſur l'eſtomac, excite des envies de vomir, quand il eſt trop nouveau fait, ne convient pas non plus aux bilieux, parce que le miel dont il eſt compoſé ſe tourne facilement en bile.

Il faut encore remarquer que l'*hydromel vineux* eſt moins convenable, pour les maladies de la poitrine, que l'autre. Le vineux contient moins de parties balſamiques, ayant été preſque toutes réduites en eſprit, & étant devenues trop ſubtiles pour adoucir les âcretés de la poitrine. Au contraire l'*hydromel*, qui n'a point ſouffert la fermentation, eſt chargé de beaucoup de principes huileux qui ne ſont ni trop ſubtils, ni trop groſſiers, & qui enfin demeurent tels, dans l'*hydromel*, qu'ils étoient dans le miel même, qui eſt un aliment excellent pour adoucir & pour tempérer l'action des ſels âcres. L'*hydromel vineux* n'a pas encore la faculté de lâcher le ventre, comme l'*hydromel* commun, parce que les parties du premier étant devenues plus ſubtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premieres voies, autant de tems que l'autre, pour y produire cet effet.

HYDROPIPER, plante qui eſt une eſpéce de perſicaire, ainſi appellée parce qu'elle croît dans les lieux humides, & qu'elle a un goût poivré & brûlant.

HYENE, quadrupede dont la hauteur approche de celles du loup qui a les pattes aſſez ſemblables, le poil droit & roide, ſinguliérement ſur l'épine du dos juſqu'au ſommet de la tête, la peau ſemée de differentes couleurs, parmi leſquelles le blanc, le noir, le fauve dominent le plus ſouvent.

L'*hyéne* n'a point de col; quand elle veut regarder ou derriere ou à ſes côtés, elle eſt obligée de ſe tourner toute entiere, & elle a pour toutes dents, deux os continus dans toute la longueur des deux mâchoires. Elle établit ſa demeure dans

les cavernes, au bord des fleuves, pour être plus à portée de fondre ſur des voyageurs qui prennent terre en des rivages déſerts, ou ſur des bêtes fauves qui viennent boire ou ſe baigner. L'*hyéne* ſe nourrit indifféremment de toutes ſortes de chairs, mais elle eſt particuliérement avide de la chair humaine; & les cadavres humains, même enſevelis depuis pluſieurs jours, flattent ſa gloutonnerie; elle fait auſſi ſa proie de la chair des chiens. On attribue beaucoup de propriétés au foie, à la graiſſe, & même à la peau de cet animal. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

HYMEN, peau déliée qui enveloppe les fleurs des jardins qui ſont en bouton, & qui ne ſe rompt que lorſque la fleur s'épanouit; ce qui ſe dit particuliérement des roſes.

HYPECOON, plante dont il y a deux eſpéces, la premiere a ſes feuilles ſemblables à celles de la *fumeterre*; les fleurs petites à quatre petales diſpoſées en croix, de couleur jaune, la racine longue, quelquefois ſimple, quelquefois diviſée, rougeâtre, garnie de petites fibres; la ſeconde eſpéce a des feuilles ſemblables à celles du carvi, découpées profondément, les fleurs jaunes, plus petites que celles de la précédente; ſa ſemence eſt jaune, & ſa racine menue; elles ſont l'une & l'autre narcotiques, comme le pavot.

HYPOCISTE; c'eſt tout enſemble le nom d'un ſuc, qui entre dans la compoſition de la thériaque, & de la plante de laquelle on le tire. Cette plante n'eſt proprement que le rejetton d'une autre nommée *ladanum*, qui eſt une des deux eſpéces de *ciſtus*. Il y en a de mâle & femelle. Le mâle a ſes fleurs ſemblables à celles du grenadier: celles de la femelle ſont blanches. Les feuilles de l'un & de l'autre ſont longues, & approchent les feuilles de ſauge.

L'*hypociſte* eſt fort commun en Provence & en Languedoc, où l'on prépare le ſuc; c'eſt d'où les marchands-épiciers-droguiſtes de Paris le font venir

HYPOCRAS, liqueur excellente, faite avec une demi-livre de ſucre rapé, une pinte de vin vieux rouge. Quand le ſucre eſt fondu, on le paſſe à la chauſſe cinq ou ſix fois; & quand il eſt clarifié, on y verſe un filet d'eſſence d'*hypocras*, on le remue avec la cuiller. On le goûte, pour voir s'il eſt aſſez fort; s'il ne l'eſt pas, on y ajoûte encore de l'eſſence, après cela, on le verſe dans une bouteille qu'on bouche dans le moment, afin qu'il ne s'évente pas. Cet *hypocras* eſt meilleur que celui qui ſe fait par infuſion.

HYPOLAPATHUM, eſpéce de rapontic ou de rhubarbe, dont il y a deux eſpéces, l'une ſauvage qui vient ſans culture, l'autre qui ſe cultive dans les jardins. Voyez *Rhubarbe*.

HYPOMOCHLION, *en terme de méchanique*, c'eſt le point qui ſoutient le levier, & ſur lequel il fait ſon effort, ſoit quand on le baiſſe, ſoit quand on l'éleve.

HYPOTHEQUAIRE: un *créancier hypothéquaire* eſt celui dont le contrat eſt paſſé par-devant notaire, & reconnu en juſtice..... *Hypotheque* eſt le privilége que des créanciers ont ſur les immeubles de leurs débiteurs, ſoit en vertu de contrats, obligations, tranſactions, ou autres actes paſſés ou reconnus par-devant notaires, ſoit auſſi en conſéquence de jugemens, ſentences ou arrêts. Dans les faillites & banqueroutes, les créanciers fondés en *hypotheques*, ſont préférés aux créanciers chirographaires, c'eſt-à-dire à ceux qui ne rapportent pour titres

de leurs créances que des lettres ou billets de change, ou de ſimples promeſſes, & autres ſemblables écritures ſous ſignature privée, qui n'ont point été reconnues en juſtice.... *Un bien hypothéqué*, c'eſt un fond ſur lequel le propriétaire doit des ſommes, par des actes pardevant notaires, ou autres portant *hypotheque*; & celui qui charge un bien, un ſonds, un immeuble d'*hypotheque*, comme francs & quittes, quoiqu'il les ait déja *hypothéqués* à quelque autre, eſt réputé *ſtellionataire*.

HYSOPE, plante qui pouſſe des tiges hautes d'un pied ou d'un pied & demi, branchues, garnies de feuilles longues, étroites, liſſes, ſemblables à celles de la lavande, mais beaucoup plus courtes, qui portent des fleurs au ſommet des tiges, en maniere d'épi, tournées ſeulement d'un côté, d'une belle couleur bleue; chacune d'elle, eſt en gueule, formée en tuyau découpé par le haut en deux lévres. Ses ſemences ſont oblongues, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Elles ont quelquefois une odeur approchante de celle du muſc. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, ligneuſe, dure; elle eſt inciſive, apéritive, déterſive, vulnéraire, propre pour les maladies de la poitrine.

Il y a pluſieurs eſpéces d'*hyſope*. Elle ſe multiplie de plant enraciné. On en fait des bordures, des quarrés & des plates-bandes dans les potagers, & elle ſe plante en rigole. On la tond, tous les ans, avec les ciſeaux, ordinairement au mois de Mars. Si elle pullule trop, & qu'elle anticipe ſur les allées, on l'arrache, on en éclaircit les rejettons & on la replante, dit *Liger*.

HYVER, *Voyez* HIVER.

HYVOURAHÉ, grand arbre du Breſil, dont l'écorce, comme le bois de gaïac, s'emploie dans les maux vénériens. Il en ſort un ſuc laiteux, dont le goût approche de celui de la régliſſe.

JAA-JA : arbriſſeau qui croît dans le pays des Noirs, appellé *Magelaar*, par les Hollandois, & *Paretuvier* par les voyageurs, dont les branches, en ſe courbant juſqu'à terre, prennent racines.

JAAROBA : c'eſt une eſpéce de phaſéole du Bréſil, dont les racines ſe mangent.

JABLE, c'eſt le bois de douve de longueur qui excéde le fond d'un tonneau, & qui forme, pour ainſi dire, la circonférence extérieure de chaque bout. Le *jable* ſe prend depuis l'entaille & rainure, dans laquelle ſont enfoncées & arrêtées les douves du fond de la futaille juſques à l'extrémité des douves de longueur ; cette entaille ou rainure eſt auſſi nommé *jable*. Il y a de l'adreſſe à bien *jabler* un tonneau, des cuves, des poinçons, des barriques, &c. L'uſage rend un tonnelier habile en cela. On appelle *peignes de jable*, ces petits morceaux de douves, taillées exprès, que l'on fait entrer de force ſous les cerceaux, pour rétablir les *jables* rompus. La *jabloire* eſt l'outil dont ſe ſervent les tonneliers pour faire la rainure ou entaille des *jables*. Voyez *Tonnelier*.

JABORANDI, plante dont la racine paſſe pour être alexipharmaque.

JABOT, ſac ou poche, près du cou des oiſeaux, ſituée au pas de l'œſophage propre à garder quelque tems la nourriture qu'ils ont avalée ſans mâcher.

Jabot eſt auſſi la mouſſeline, batiſte, ou dentelle, que l'on coud pour ornement à l'ouverture de la chemiſe d'un homme, & qui en fait, avec les manchettes, la garniture.

JABUTICABA, arbre du Bréſil, dont le fruit eſt une eſpéce de petit limon, d'un goût fort agréable.

JACA, grand arbre de quelques iſles des Indes orientales, dont le fruit, qui eſt fort aſtringent, eſt de la groſſeur de nos citrouilles.

JACAPE, c'eſt une eſpéce de jonc du Bréſil, qui ne porte ni fruit ni ſemences.

JACARANDA, arbre des Indes, dont il y a deux eſpéces. Le bois de l'un eſt blanc, celui de l'autre eſt noir ; tous les deux durs, beaux & marbrés. On en mange le fruit, qui paſſe pour être ſtomacal.

JACARD, eſpéce de chien des Malabres, qui reſſemble au renard par la queue, & au loup par le muſeau. C'eſt l'*avide* des Portugais. Voyez *le Dictionnaire des Animaux*.

JACAREL, nom qu'on donne dans l'iſle Dauphine, au crocodile, animal amphibie & le plus grand des lézards. Voyez *l'ouvrage ci-deſſus cité*.

JACÉE, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui ne veut qu'une terre à potager. Elle ſe multiplie de rejettons enracinés, qu'on éclate du pied & qu'on met a quatre doigts en terre. C'eſt au mois de Mars qu'on la plante, ſoit dans les parterres ou autres piéces du jardin, ou, pour le mieux, dans des pots. Il faut l'arroſer. C'eſt une plante vulnéraire & aſtringente. On l'emploie en gargariſme pour les ulcères de la bouche & de la gorge. Il y a pluſieurs eſpéces de *jacées*. La plus commune vient dans les prés. La

plante nommée *ferratula* eſt une eſpéce de *jacée*. Elle naît dans les bois, & les teinturiers s'en ſervent.

JACENT & JACENTE, *en terme de palais*, ſe dit des ſucceſſions abandonnées, & dont perſonne ne s'eſt voulu porter héritier. On dit aujourd'hui plus ſouvent des *biens vacans*.

JACHAL, animal très commun en Perſe & dans la baſſe Ethiopie, de la grandeur du renard, qui déterre les corps morts pour s'en nourrir, & qui pourroit bien être l'*adive* des Portugais.

JACHERE, eſt une terre labourable, qu'on laiſſe repoſer une ou pluſieurs années ſans y rien ſemer, pour la rendre dans la ſuite plus fertile. Il y a des terres qu'on laiſſe en *Jachere*, de deux années l'une, & d'autres de trois ans en trois ans..... *Jacherie* s'entend des terres en friche; & *jacherer*, du premier labour qu'on donne aux terres.

JACHOS, c'eſt le nom d'un animal qui donne le bézoard occidental ou du Pérou.

JACINTE ou HYACINTHE, plante bulbeuſe, dont la fleur eſt d'une ſeule piéce, découpée en ſix quartiers. Les botaniſtes en font un genre différent des autres plantes bulbeuſes.

On diviſe les *jacinthes* en trois ordres, dans le premier rang on place celles qui demandent une culture générale; dans le ſecond, celles qui en veulent une particuliere; & dans le troiſieme, les *jacinthes* apportées des Indes.

Les *jacinthes* du premier rang ſont le *blanc commun*, le *blanc*, dont le godet eſt incarnat, le *blanc clair*, qu'on appelle la *jacinthe de parfumeur*; le *bleu* tirant au romarin, le *bleu couvert*, qui eſt d'une couleur turquoiſe & très-odoriférante: on l'appelle *jacinthe* de Bizance ou de Conſtantinople, le *cendré*, le *violet cramoiſi*, le *violet marbré*, le *bleu mourant double*, garni de quantité de petites feuilles.

Toutes ces *jacinthes* veulent être expoſées au ſoleil, & demandent une terre de potager, d'un demi pied de profondeur, & autant de diſtance de l'un & de l'autre. Au bout de trois ans, on les leve pour les faire multiplier.

Les *jacinthes* du ſecond rang ſont le *blanc hâtif*, le *blanc tardif oriental*, le *violet feuillu*, l'*incarnat lavé tardif*, le *bleu polyanthe*, le *verd double*, le *réſineux* ou *grenu de Cyprès*, le *blanc de Flandre*, l'*incarnat tardif*, le *turquois* & le *tanné d'Eſpagne*. Le *blanc hâtif* ſe plaît aſſez au ſoleil, dans une terre comme celles des potagers, à quatre doigts de profondeur, & un empan de diſtance; & parce qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans, pour en ôter les caïeux. Le *blanc tardif oriental* demande auſſi l'expoſition du ſoleil, & une terre de même que le précédent, la profondeur d'un demi pied, & autant de diſtance. Celui-ci ſe leve tous les ans, dès que les feuilles en ſont ſéches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de ſorte que ſi on le laiſſe en terre, ou le ſoleil le brûle, ou l'eau le pourrit. Le *violet feuillu* & l'*incarnat lavé* demandent la même culture que le précédent. Le *bleu polyanthe* doit être au ſoleil, dans une terre neuve & maigre, à un demi pied de profondeur, & autant de diſtance. On en couvre les oignons avec deux doigts de bonne terre graſſe & bien détrempée, afin que la maigre, qui eſt deſſous empêche la pourriture, & que la bonne de deſſus leur donne un aliment tempéré. On les leve tous les trois ans, & on en ôte les

cayeux. Le *verd double* aime plus l'ombre que le ſoleil ; il veut un terroir de potager à un demi-pied de profondeur, & autant de diſtance ; il s'éleve comme le précédent. Le *réſineux* ou *grenu* étend ſes fleurs en forme de grappes, demande du ſoleil, veut être cultivé comme le précédent & être levé tous les ans. Le *cyprès*, ſemblable à l'arbre de ce nom, & auſſi appellé *jacinthe* de Sienne, parce qu'on dit qu'il a été prémierement élevé dans le jardin du Duc de Sienne, veut peu de ſoleil, mais une bonne terre forte, de la profondeur de quatre doigts & un empan de diſtance. Il ne veut pas être mêlé avec d'autres fleurs. On le leve comme les autres. Le *blanc de Flandres* le *turquois* & l'*incarnat*, demandent peu de ſoleil, une profondeur de terre de trois doigts, quatre de diſtance. Les oignons n'ont point de robe, ſont fort petits, ne ſont pas trop bien hors de terre, c'eſt pourquoi il ne les en faut pas tirer ; on en ôte ſeulement les caïeux. Le *tardif jaune d'Eſpagne*, qu'on plante & qu'on leve comme les autres vient à l'ombre & dans une bonne terre forte.

Les *jacinthes d'Inde*, qu'on place dans le troiſieme rang, ſont de deux ſortes. La premiere, nommée la *jacinthe* étoilée, ou la *jacinthe* du Pérou, produit à l'extrêmité de ſa cime comme un gros épi compoſé de pluſieurs boutons, qui s'écartant & ſe ſéparant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles variées d'incarnat blanc & bleu. Ils ne fleuriſſent pas tous à la fois, ils commencement par le bas & quand les uns commencent, les autres paſſent. C'eſt ce que les fleuriſtes appellent *jacinthe des poëtes*. Cette plante veut être à l'ombre, dans une terre de potager, à quatre doigts de profondeur & à un empan de diſtance. Elle multiplie beaucoup, & il faut tous les ans en lever les oignons. La ſeconde eſpéce de *jacinthes* d'Inde, eſt la tubereuſe. Voyez *Tubéreuſe*.

Les fleuriſtes font cas des *jacinthes* du Levant, lorſqu'elles ſont bien doubles, bien blanches, d'un beau bleu, ou de couleur de porcelaine, ou de turquoiſe. Ils eſtiment auſſi les doubles bien panachées de deux couleurs, celles qui donnent de gros bouquets & de groſſes fleurs. De la graine de ces plantes naiſſent d'autres variétés, auxquelles les fleuriſtes attribuent des nom arbitraires ; elles ſont toutes différentes par leurs couleurs. Les fleurs ſemblent de petits godets, qui ſortent de leurs tiges, attachée ſéparement chacun ſur une petite queue. Elles forment par en bas un petit bouton, au deſſus duquel il s'éleve, comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargiſſant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renverſées, ſont la figure d'autant de petits lys. Elles fleuriſſent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus drues, les autres plus claires. Les unes ne donnent que peu de fleurs ; les autres en abondance, appellées pour ce ſujet *polyanther*, c'eſt-à-dire *bien fleuries*. Les uns ont des godets communs, les autres en ont de plus grands, & on les appelle *orientaux*. Les uns ont des feuilles, d'autres n'en ont point : les uns ſont ſimples, les autres doubles. Enfin les uns ſont hâtifs, les autres ſont communs & tardifs. On en voit de blancs qui ont le godet incarnat ; de rouges, de bleux, de cendrés, de couleur de romarin, de verd & de pluſieurs autres couleurs. Tant de différence fait qu'ils ne demandent pas tous la même culture, comme on l'a vu ci-deſſus,

ſuivant les trois rangs où les fleuriſtes les ont placés.

Outre tant d'eſpéces de *jacinthes*, il y a celles qui viennent dans les bois, & qui, parce qu'elles ſont communes, en ſont moins eſtimées. Leur racine eſt bulbeuſe, oblongue & blanche.

Bradeley, auteur Anglois, réduit les *jacinthes* aux ſimples & aux doubles, dont les fleurs ſont bleues & blanches; à la *jacinthe en grape*, & à la *jacinthe étoilée*, qui ont bien desſubdiviſions. Toutes ces plantes, dit-il, de même que l'eſpéce du Pérou, ſupportent la rigueur des hivers d'Angleterre; & toutes, excepté la derniere, fleuriſſent au commencement du printems, & ont la plûpart une bonne odeur. Les Anglois les multiplient par le moyen des rejettons, qu'ils ſéparent de leurs racines, & qu'ils plantent en Septembre dans des carreaux de terre ſablonneuſe. Les tiges à fleurs de ces plantes ne s'y élevent pas plus d'un pied de hauteur, mais il faut en excepter la *jacinthe* du Pérou.

JACOBÉE, plante que l'on cultive dans les jardins, comme *l'œil de bœuf*, qui a des tiges de trois à quatre pieds de haut, ce qui oblige de lui donner des appuis; autrement elle ſe romproit par-tout & cauſeroit de la confuſion. Ses tiges ſont rondes, branchues, accompagnées de beaucoup de feuilles rangées ſans ordre, oblongues, de couleur verte obſcure, découpée profondement. Les fleurs naiſſent à la cime des tiges & des rameaux; elles ſont jaunes, de grandeur médiocre, radiées, compoſées chacune d'un amas de fleuron, entourées d'une couronne, & ſoutenus par un calice fendu en pluſieurs piéces juſques vers ſa baſe. Ses ſemences ſont petites, rougeâtres, garnies d'aigrettes. Sa racine eſt fortement attachée à la terre par pluſieurs groſſes fibres blanches. Cette plante eſt vulnéraire, déterſive, propre pour les maux de gorge. Il y a pluſieurs eſpéces de *jacobée*.

JACOBINE, en terme de cuiſine, *ſoupe à la jacobine*, eſt un potage fait avec de la chair de perdrix & de chapons rôtis & déſoſſés, & hachée bien menu avec du bouillon d'amande.

JACOBUS, monnoie d'or d'Angleterre, frapée ſous le regne de Jacques premier, de la valeur à-peu-près de la Guinée. Il s'en trouve peu à préſent. Les *jacobus* ont été convertis en Guinée.

JACUA-ACANGA, plante du Bréſil appellée *ſedagoſo* par les Portugais, fort en uſage en médecine, étant vulnéraire, déterſive, réſolutive, conſolidante.

JACULATOIRE, *en terme d'hydraulique*, ſe dit des fontaines qui font des jets d'eau, élevés en l'air par la force des pompes ou autres machines, ou par le poids des eaux, dont la ſource eſt plus haute.

JADE, pierre verdâtre, tirant un peu ſur le gris, extraordinairement dure, & ſi difficile à tailler, qu'il faut y employer la poudre de diamant. Les Orientaux en font cas comme d'une pierre précieuſe qu'ils mettent au-deſſus du diamant, & les Américains la gardent comme une pierre médicinale qui a beaucoup de vertu contre l'épilepſie & la gravelle; mais le plus grand uſage qu'on faſſe du *jade*, c'eſt d'en tailler de manches de couteaux & poignées de ſabre. Les Turcs ſur-tout, & le Polonois, aiment à les porter ornés de cette pierre & enrichie d'or. Le *jade oriental* eſt plus beau que celui de l'Amérique.

JAFISMKE: les Moſcovites donnent ce nom aux richedales ou écus blanc d'allemagne, & ils les reçoivent ſur le pied des écus de France.

JAGOARACUCU, animal du Bréſil qui aboie comme un chien, & qui en tient lieu aux habitans.

JAGRE, ou JAGARA, eſpéce de ſucre des Indes, fait avec le rari ou vin du palmier, avec lequel les Indiens font leurs confitures.

JAGUACINI; c'eſt une eſpéce de renard du Bréſil, qui vit d'écreviſſes, de crabes & de cannes de ſucre.

JAILLISSANT, ſe dit proprement des fontaines qui font des jets dans les jardins, ſoit par la peſanteur des eaux ſoit par la compreſſion artificielle des machines. Voyez *Jets d'eau*.

JAIS, ou JAYET, pierre minérale fort noire qui prend un aſſez beau poli. Les anciens n'avoient pas l'uſage des glaces, & le *jais* qu'ils eſtimoient beaucoup, leur ſervoit de miroirs. Le *jais*, à la couleur près, a toutes les qualités de l'ambre, tant pour le poliment & la taille, que pour la faculté d'attirer des brins de paille après qu'on l'a frotté. Il y a, en Dauphiné, en Languedoc, dans le Vivarez & le Gevaudan, des mines de *jais*.

Les émailleurs font un *jais artificiel* avec une eſpéce de verre ou d'émail qui imite le *jais naturel*. Ils teignent cet émail en telle couleur qu'ils veulent en y mêlant de certaines drogues dans la fonte, & ils le tirent à la lampe en menus & longs filets, creux en-dedans, qu'ils coupent en petits morceaux d'une ligne ou d'une ligne & demie de longueur. Ils enfilent ce *jais* percé & coupé avec du fil & de la ſoie : on en fait des broderies pour les ornemens d'égliſe, des garnitures de petit deuil pour homme & pour femme, quelquefois des chamarrures de robe, des palatines & des manchons. Mais de quelque couleur que ſont ce *jais artificiel*, c'eſt un très-mauvais uſé.

JALAGE, ou JALLAGE, droit ſeigneurial qui ſe perçoit ſur chaque poinçon de vin vendu en détail; c'eſt la même choſe que le droit de *forage*. Voyez *Forage*.

JALAP, racine médicinale qui croît naturellement aux Indes occidentales & dans l'iſle de Madere. *Tournefort* prétend que ce n'eſt que la racine de *belles de nuit* que l'on cultive en France & qu'un médecin Anglois appelle *merveille du Perou*, *mirabilis Peruviana*; la ſeule différence provient de la diverſité du climat. La plante de cette racine porte une tige branchue, haute de trois pieds environ, garnie de feuilles oppoſées, entieres, larges à leur baſe, pointues à leurs extrémités, charnues & d'un verd un peu pâle; la fleur eſt un tuyau évaſé en entonnoir, à pavillon crenelé, de couleur rouge comme l'écarlate, quelquefois varié de jaune & de blanc fort agréable à la vue. Cette fleur ſe referme au moindre rayon du ſoleil; & s'il pleut pendant le jour, ou ſi le tems eſt couvert, elle ſe tient ouverte. Quand cette fleur eſt paſſée, il paroît un fruit ridé qui contient dans ſa cavité une ſemence preſque ronde. Sa racine eſt griſe, réſineuſe, parſemée de veines d'un goût un peu âcre & aſſez déſagréable, toutes qualités que doit avoir le bon *jalap*. Il nous vient en groſſes rouelles ſéches, difficiles à caſſer avec les mains, mais tendres ſous le marteau, d'un gris noirâtre au-deſſus, & d'un noir luiſant au dedans. Les épiciers droguiſtes de mauvaiſe foi, en le réduiſant en poudre ont coutume d'y mêler d'autres racines ou ne pulvériſent que du *jalap* carié ou vermoulu; c'eſt à quoi il faut prendre garde.

Les Anglois curieux de plantes étrangeres, cultivent non ſeulement le *jalap ordinaire*, mais encore le *jalap* de la Caroline, nommé *poke*

à la Virgine. Cette plante meurt tous les hivers, & la racine repouſſe au printems de la hauteur de huit ou dix pieds. Elle produit beaucoup de branches rouges, des feuilles liſſes, d'un beau verd, des baies ſemblables à celles du ſureau, qui croiſſent en longues guirlandes ou eſpéces de grappes : on s'en ſert pour teindre en rouge. Les ſommets des jeunes branches ſont agréables & ſains, quand ils ont bien bouilli. Les habitans de la Virginie en mangent ſouvent ; mais ſi on les cueille trop vieux, ils purgent & excitent de violens vomiſſemens. Les pigeons & les autres oiſeaux ſont friands des baies de cette plante, qui ſelon *Bradeley*, ſe multiplie des baies que l'on ſeme dès le commencement du printems. On donne une bonne terre, & chaude, & on la renferme dans la ſerre en même tems que les orangers.

JALE ou JALLE, futaille coupée en deux, dont les vendangeurs ſe ſervent à mettre leur vendange pour la tranſporter à la cuve.... Les marchands de farine donnent auſſi le nom de *jale* à un grand baquet qu'ils mettent ſous le boiſſeau pour ne point perdre de la farine lorſqu'ils la meſurent.... *Jale* eſt auſſi une meſure des liquides qui contient environ quatre pintes de Paris. Les Anglois la nomment *galon* ou *Wallon*.... Une *jalée* eſt ce que contient la liqueur ou la vendange ; ainſi l'on dit, une *jalée de vin*, une *jalée de raiſin*.

JALON, perche ou grand bâton que les architectes, ingenieurs, jardiniers, &c. font planter en terre, de diſtance en diſtance, pour prendre des alignemens.

JALOUSIE, *en terme de menuiſerie*, eſt une fenêtre treilliſſée diagonalement, au travers de laquelle on peut voir ce qui ſe fait au dehors, ſans être apperçu. Ainſi ſont les loges grillées des ſpectacles, qu'on ouvre à des perſonnes diſtinguées, à qui leur état ou des raiſons particulieres ne permettent pas de ſe montrer.

JAMAVAS, taffetas des Indes à fleurs d'or ou de ſoie, il y en a même de brodés dont les piéces ſont de ſept ou huit aunes de longueur.

JAMAIQUE ; c'eſt le bois d'Inde. Voyez *ce mot*.

JAMBAGE, *en terme de maçonnerie*, c'eſt une conſtruction qui ſert à ſoutenir quelque partie d'un bâtiment ; & les *jambages* d'une cheminée, ſont les deux petits murs qu'on éleve de chaque côté de la cheminée, pour en porter le manteau... On donne, *en menuiſerie* le nom de *jambages* aux pieds droits d'une porte & d'une fenêtre. *Chez les tourneurs*, les *jambages* d'un tour ſont deux groſſes piéces de bois d'équarriſſage, poſées d'aplomb ſur des ſemelles, & affermies par les côtés, avec des liens en contre-fiches. Ils emmortoiſent dans ces deux *jambages* deux autres longues piéces de bois paralleles à l'horiſon, nommées *jumelles*, entre leſquelles ſe mettent les poupées... Les mêmes ouvriers & les potiers d'étain donnent auſſi le nom de *jambages* aux deux piéces dreſſées d'aplomb, entre leſquelles eſt placée la roue qui ſert à tourner les ouvrages de tour qui ſont trop peſans à tourner au pied.... Enfin les maîtres d'écriture donnent le nom de *jambage* à des lignes droites & à plomb, qui ſervent à former les caracteres, comme les lettres, M, N, U.

JAMBE DE BETES, *en terme de vénérie*, c'eſt depuis le talon juſqu'aux os, pour les bêtes fauves & juſqu'aux gardes pour les bêtes noires.

JAMBES DE CHEVAL, *en terme*

de manége ; ce ſont les parties baſſes du corps, qui lui ſervent à ſe ſoutenir ou marcher. Celles de devant ſont compoſées de différentes parties. Le *bras* doit être large & nerveux ; le *muſcle* au deſſous des arcs hors de la jambe, gros, nerveux & charnu, quoique le canon ſoit menu, ſi le bras eſt fort & que le muſcle ſoit fort gros, il ſupléera en quelque maniere au défaut du canon. Quand le *bras* de ces *jambes* eſt long, le cheval ſe laſſe moins & eſt plus en état de réſiſter au travail. Un *bras* le plus court pour un cheval de manége eſt le meilleur. Les chevaux qui ont le nerf de la *jambe* petit, l'ont preſque toujours près de l'os, & ſont ſujets à s'arrondir la *jambe*. On appelle ces *jambes* des *jambes de bœuf*. Les *jambes* de derriere d'un cheval, pour être bien faites, doivent être comme celles de devant, c'eſt-à-dire, avoir le muſcle & le nerf gros. Les *jambes de devant* contiennent *l'épaule*, *le coude*, le *bras*, l'*ars*, le *genou*, le *canon*, le *boulet*, le *paturon* & la *couronne*. Ce qui compoſe les *jambes de derriere*, ſont les os des hanches, le graſſet, les cuiſſes, le jarret & l'éparvin. Voyez *ces mots*.

JAMBES, ſe dit auſſi des pieds & des pointes de compas.

JAMBETTE. Les charpentiers donnent ce nom aux petits poteaux qui ſont placés pour ſoutenir d'autres piéces, comme ceux qui ſont mis ſous les chevrons & les arbaletriers. La *jambette*, dans une machine à ſonnettes, eſt une petite piéce de bois qui poſe ſur la fourchette & qui ſoutient le ranchet.... Dans les provinces, on donne le nom de *jamberte* à ces petits couteaux à manche de bois ou de corne, qui ſe plient en deux, pour les porter plus commodément dans la poche.

JAMBIEU, *en terme de boucherie*, c'eſt un morceau de bois où les bouchers attachent les bœufs, vaches, mouton & porcs qu'ils ont tués, afin de pouvoir commodément les ouvrir & les vuider.

JAMBOLOIN : c'eſt un arbriſſeau des Indes, qui reſſemble au myrthe, & dont le fruit ſe confit au vinaigre.

JAMBON ; cuiſſes ou épaules de porc ou de ſanglier levées ou coupées exprès, pour ſaler, fumer & préparer, en telle ſorte qu'elles ſe puiſſent conſerver du tems ſans ſe corrompre, & que la chair en ſoit plus délicate & d'un goût plus agréable.

On vend les *jambons* au poids. Ce ſont les marchands épiciers qui en font le commerce à Paris. Les lieux d'où on les tire ſont Aix-la-Chapelle, en Weſtphalie, par la voie d'Hollande, Bayonne en Gaſcogne, Bordeaux en Guienne. Il en vient auſſi à Paris de l'Anjou & de quelques autres endroits des environs de Paris. Nous avons dit au mot *foire*, que tous les ans, le mardi de la ſemaine ſainte, ſe tient la foire aux *jambons* dans le parvis de Notre-Dame. Les *jambons* de Weſtphalie, qui ſe vendent ſous le nom de *jambons* de Mayence, quoiqu'il n'en vienne point de cette ville d'Allemagne, tiennent le premier rang, enſuite les Bayonnois, qui ſe diſtinguent pour la bonté & la délicateſſe, les Bordelois qui ſont inférieurs à ceux de Bayonne, & les Angevins qui vont après. Pour ceux des environs de Paris, appellés communément *jambons* du pays, on n'en fait pas grand cas. Les Charcutiers de Paris ne peuvent vendre des jambons que des porcs qu'ils tuent. Ils les débitent cuits & à la livre.

En Weſtphalie, quand les *jambons* ont été levés de deſſus l'animal,

on les sale suffisamment avec du salpêtre tout pur : on les met ensuite sous une presse pendant huit jours, apres quoi on les trempe dans de l'esprit de vin, où l'on a mis de la graine de geniévre concassée ou pilée : après cette opération on les met sumer & sécher à la fumée du bois de geniévre qu'on fait brûler ; c'est cette opération qui leur rend la chair si vermeille, & qui leur donne cette délicatesse & ce goût supérieur qui ne se rencontre point dans tous les autres *jambons* de quelque pays qu'ils puissent venir.

Pour les *jambons* que l'on fait en France, chaque pays a sa maniere; une des plus ordinaires, c'est de faire une saumure avec du sel & du salpêtre, du thym, laurier, basilic, baume, marjolaine, sariette, geniévre qu'on mouille avec moitié eau moitié lie de vin. On laisse insuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures, ensuite on la passe au clair & on y met tremper les *jambons* pendant quinze jours, puis on les tire de la saumure pour les faire égoutter. Après les avoir bien essuyés, on les met fumer à la cheminée : quand ils sont secs, pour les conserver, on les frotte avec de la lie de vin & du vinaigre, & on met par-dessus de la cendre. A la campagne, les laboureurs & les paysans ne cherchent pas tant d'apprêts ; pour préparer les *jambons*, ils se contentent de les bien fumer & de les laisser sécher & sumer.

Quand on veut faire cuire un *jambon*, on en ôte le mauvais sans rien ôter de la couenne. On le fait dessaler dans l'eau deux ou trois jours suivant qu'il est nouveau & qu'on le juge assez dessalé. On l'enveloppe dans un torchon blanc, & on le met dans une marmite de sa longueur & de sa largeur. On y verse deux pintes d'eau, autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes, & on le fait cuire, pendant cinq ou six heures, à très-petit feu. Quand il est cuit, on le laisse refroidir dans sa cuisson : on le retire ensuite, & on enleve doucement la couenne, sans ôter de la graisse. On met par-dessus la graisse du persil haché, avec un peu de poivre, & après, de la chapelure de pain, & par-dessus, la pelle rouge, pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur.

On sert le *jambon* froid, sur une serviette, pour gros entremets. Quand les *jambons* sont nouveaux & petits, on peut les faire cuire à la broche & les servir chauds ou froids pour entremets. Il faut qu'ils soient beaucoup plus dessalés pour la broche que pour la braise.

Si l'on veut accommoder un *jambon* en incarnat, on coupe du *jambon* en tranches fort minces : on les met dans une casserole ou dans une poëlle, avec un peu de gras de *jambon* ou du lard : on fait cuire le tout à petit feu. Quand il est cuit, on le dresse dans un plat ; on met, dans la même casserole, un peu d'eau, un filet de vinaigre & du poivre concassé. On détache ce qui y reste, en remuant la sausse avec une cuillier, & on la sert sur le *jambon*. L'essence du *jambon*, dans les grandes cuisines, est d'un grand usage, & le *jambon* lui-même est défiguré de bien des manieres : on en fait des pâtés froids & des pâtés chauds ; mais ces sortes de pâtés ne peuvent être que très-indigestes, & l'on en doit manger sobrement, si l'on n'a pas un estomac fort & vigoureux.

Le *jambon*, comme toutes les autres parties du porc, fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément. Ils produisent beaucoup

d'humeurs lentes, viſqueuſes & groſſieres, & paſſent pour être contraires aux goutteux. Cependant la chair de porc convient, dans les tems froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui ont un bon eſtomac & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards & les perſonnes foibles, délicates & oiſives ne s'en accommodent point.

JAMBOS, JAMBEYRO, *chez les Portugais*, fruit d'un arbre des Indes qu'on ſert à l'entrée de table, comme on fait le melon, & dont l'arbre n'eſt jamais ſans fleurs & ſans fruits. On confit la fleur & le fruit avec du ſucre.

JAMIS, eſpéce de toile de coton qui ſe tire du Levant par la voie d'Alep. Voyez *Toile de coton.*

JANGOMAS, arbre des Indes, hériſſé d'épines, dont le fruit, qui a le goût de nos pruneaux, eſt aſtringent, bon pour arrêter le cours de ventre & appaiſer les inflammations de la gorge.

JANNEQUIN, coton filé, d'une médiocre qualité, qui ſe tire du Levant, par la voie de Smyrne.

JANIPABE, GENIPAT, ou JUNIPA, arbre du Bréſil, dont le fruit eſt une eſpéce d'orange qui a le goût de la pomme du coing, dont le ſuc, qui eſt blanc d'abord, devient noir. Les Sauvages s'en noirciſſent la peau.

JANTES: nom que les charrons donnent à des piéces de bois d'orme qu'ils emploient à faire les roues des carroſſes, chariots & autres voitures roulantes, c'eſt-à-dire, à former le cercle extérieur de la roue qui porte les rais, & qui les ſerre contre le moyeu.

JANTILLE, gros ais appliqué autour des jantes de la roue d'un moulin pour recevoir la chûte de l'eau & la faire mouvoir plus vîte.

JANVIER, premier mois de l'année, ſuivant la ſupputation dont on ſe ſert aujourd'hui en Occident. Le laboureur & ſes domeſtiques, pendant ce mois, préparent les échalas pour garnir les vignes, raccommodent les charrettes, les tombereaux, ſe pourvoient de tous les inſtrumens néceſſaires pour le labourage, voient s'il ne manque rien à ceux qu'ils ont, s'ils ſont en état de ſervir, & ſe muniſſent d'outils convenables aux ménages des champs, tondent les haies, ôtent les bois inutiles des arbres fruitiers, achevent de battre le bled dans la grange, apprêtent les oſiers pour attacher les vignes, font tailler le chanvre par les femmes, & prevoient à tout ce qui eſt néceſſaire dans une campagne pour le ménage, le betail, la vollaile, la culture des champs & la vigne.

Le jardinier, pendant ce mois, doit s'occuper à faire des paillaſſons, des briſe-vents & des cloches de paile, à faire raccommoder les caiſſes & tous les uſtenſiles du jardinage. Il porte, ou fait porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, les couches, les réchauffemens & les engrais néceſſaires qu'il diſtribue; & il fait les foüilles, tant pour planter que pour amender la terre.

Dans un *jardin potager*, ſes occupations ſont de détruire les vieilles couches du fumier pourri, qu'il en tire pour amander d'autres terres, d'en ſéparer les terreaux, de nettoyer la place des couches pour les faire dans la ſaiſon, de commencer par celles des melons & des concombres. S'il eſt curieux de nouveauté, il fait d'autres couches pour y ſemer des graines de laitues, avec les fournitures pour les ſalades & les raves: il réplante la bourache, la bugloſe, la bonne-dame. Il couvre de cloches les laituespommées,

concombres & melons : on éleve des fraiſes ſur couche, les aſperges, les planches d'oſeille & autres. On lie, avec du pleïon, le haut des laitues fortes qui n'ont pas encore pommé, pour les faire pommer, ou du moins blanchir, & enfin on avance petit à petit les ouvrages du printems.

Dans *un jardin fruitier*, on taille & l'on plante les arbres qui ne l'ont point encore été : on fortifie de terre neuve, après les gelées & la neige, ceux qui languiſſent : on émouſſe en tems humide ceux qui ont beſoin de l'être, on fait aux arbres vieux & trop vigoureux, les opérations favorables, comme de leur couper quelques groſſes racines pour leur faire porter du fruit; mais il eſt mieux de le faire en Novembre & en Décembre. On greffe en fente les poiriers, pommiers & pruniers; on réchauffe les figuiers pour avoir de figues de bonne heure, on travaille au treillage des eſpaliers, ſans attendre le printems, qui eſt le tems de leur pouſſe : on emmanequine les arbres, on encaiſſe, on marcotte, & enfin on a grand ſoin de la ſerre.

Dans les *jardins à fleurs* on penſe, dans ce mois, à détruire les vieilles couches : on prépare les foſſes des nouvelles, on amende les mauvais endroits, on couvre les plantes qui craignent le froid, on ſerre les anémones en pots & les autres plantes ſemées dans les pots & dans les caiſſes. On éleve ſur couches des jacinthes, des narciſſes de Conſtantinople, des tulipes, &c. & l'on tient les ſouricieres ouvertes & bien amorcées d'amandes, de poix & d'avelines pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

Si le tems, à la fin du mois de *Janvier*, devient doux, on tranſplante toutes ſortes d'arbres de forêts; mais auparavant il faut avoir préparé les trous & la terre, & avoir fait les mélanges de la terre, ſuppoſé qu'il en ſoit beſoin. Si le terrein eſt dur & humide, on fait des élevations de terre pour y planter les arbres; mais ce travail n'eſt pas néceſſaire, ſi le terrein eſt ſablonneux & ſec. Quand on plante les arbres, il faut avoir attention à la nature de ceux qu'on veut plauter, & à la maniere dont ſes racines viennent. Il ne faut pas planter trop profondément celui dont la racine court.

Dans ce même mois, on plante les arbres des forêts, dont on réſerve les groſſes racines & le pivot coupant ſeulement les branches collatérales; il y en a qui veulent qu'on coupe le pivot & que l'on conſerve les branches collatérales; mais c'eſt dans ce mois qu'on plante plûtôt de petits arbres que des gros qui ont été long-tems dans un terrein & qui ſont venus à une certaine groſſeur, car quoi qu'on les puiſſe tranſplanter ſans faire tort à leurs racines, ils ont de la peine à s'accoutumer à un autre terrein; c'eſt ce qui fait qu'il faut conſiderer le climat & l'expoſition propre pour chaque arbre qu'on a intention de planter.

Dans ce mois, on a en fruits les poires de lanſac, la virgouleuſe, le bon-chrétien d'hiver, le beurré d'hiver, la poire de Fribourg, la calle de Meaux, l'orange d'hiver, le certeau, le ſuc-vin, le petit muſcat d'hiver, le rateau gris, la poire d'amour, la bonne-amere, les pommes de rambour, la groſſe reinettre griſe, les calvilles & autres.

Dans ce mois on récueille, d'un jardin potager, des choux de pluſieurs ſortes, de l'oſeille, tant ronde que longue, de petites ſalades de laitues, avec ſes fournitures, creſſon

alénois, cerfeuil tendre, perfil, ciboule, poireau, champignons, des aſperges rougeâtres, même meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & en Mai, le tout ſur couche : on peut auſſi, par le moyen de la ſerre avoir des cardons d'Eſpagne, cardes d'artichauts, céleri, perſil de Macédoine blanchi, des choux-fleurs, des artichauts, de la chicorée, tant blanche que ſauvage, des citrouilles & potirons, des concombres, pourpier, capres, capucines & champignons, le tout confit, de l'oignon, de l'ail, de l'échalote, & toutes ſortes de racines, comme carottes, panets, navets, bettes, bettes-raves, ſalſifix, tant communs que d'Eſpagne.

Les fleurs qu'on peut avoir en *Janvier*, ſont les fleurs de laurier, de thym, de perce-neige, & des feuilles de laurier-roſe, pour mettre autour des plats qu'on ſert à table. On a auſſi, par le moyen des couches, quelques anémones, narciſſes du Levant, jacinthe, ciclamens, aconit d'hiver, prime-veres, ſafran pritannier, &c.

JAPARANDIBA, arbre du Bréſil, dont le fruit a la figure d'une pomme qui contient un noyau de la groſſeur d'une aveline en forme de cœur, & dont la fleur eſt au nombre des remedes apéritifs.

JAQUEMART, *en terme d'horloger*, eſt une figure de fer ou de fonte, repréſentant un homme armé, placé à côté des horloges, avec un marteau à la main, pour frapper ſur le timbre & ſonner les heures.

JAQUEMART, *en terme de monnoie*, eſt le reſſort qui ſert à relever la vis d'un balancier, à chaque coup qu'on tire pour donner l'empreinte aux eſpéces.

JARDIN, piéce de terre, ordinairement ſituée derriere une maiſon, pour lui donner de l'air, & fermée de murailles, deſtinée ou pour les fruits ou pour les légumes, ou pour les fleurs ; de-là on diſtingue trois ſortes de *jardins* qui demandent des ſoins particuliers, le *jardin fruitier*, le *jardin potager*, le *jardin à fleurs* ; à ces trois eſpéces, on peut ajoûter le *jardin des ſimples*, & le *jardin de propreté* & d'*ornement*, tels que ceux qui accompagnent les maiſons de plaiſance.

Diſons quelque choſe de toutes ces eſpéces de *jardins*, & commençons par le *jardin fruitier*, le *jardin potager* & le *jardin à fleurs* que nous réuniſſons, parce qu'il eſt rare, que celui qui s'occupe de l'un, ne s'occupe pas des autres ; d'ailleurs pluſieurs eſpéces conviennent aux trois.

Le *jardin fruitier* eſt celui où l'on cultive les arbres qui portent des fruits comme les pêchers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les cerifiers, &c. Le *jardin potager* eſt celui où l'on cultive les légumes & les herbes que l'on emploie dans les potages, dans les ſalades & dans les ragoûts. Le *jardin à fleur* eſt celui où l'on éleve toutes ſortes de plantes qui donnent des fleurs, comme les orangers, les violettes, les anemones, les tubéreuſes, les tulipes, les girofliers & autres.

Les terres humides, comme les marécageuſes, les ſortes; comme les terres franches, & celles qui approchent beaucoup de la nature des terres glaiſes, ne ſont pas bonnes pour un *jardin* ; il faut une terre qui ne jette aucune mauvaiſe odeur, facile à labourer, qui ne ſoit point pierreuſe, ſouple, ſans être trop ſéche ou légere, comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait ſablonneuſes. Le fond d'un *jardin* eſt excellent, ſur-tout pour les arbres fruitiers, ſi tout ce que la

terre y produit, soit d'elle-même, soit par la culture, est beau, vigoureux & abondant.

Les terres d'un gris-noirâtre sont les meilleures; les rougeâtres ne sont pas mauvaises. Un *jardin* demande trois pieds de profondeur de bonne terre, comme ci-dessus; la blanche n'est pas bonne. Pour connoître si une terre est propre pour un *jardin*, on peut la laver & la dissoudre dans l'eau; si elle a beaucoup de limon, elle sera très-bonne; s'il y a plus d'eau que de limon, elle sera stérile. La terre gluante dans les mains, comme de la cire, ne vaut rien.

Les labours les plus fréquens dans un *jardin*, sont les meilleurs, surtout pour les arbres, il en faut quatre par an, au printems, à la S. Jean, au moins d'Août & avant l'hiver. Les menues plantes, comme les fraisiers, les chicorées, les laitues &c. demandent d'être souvent serfouettées.

Toute sorte de fumier pourri, de quelque animal que ce soit, chevaux, mulets, bœufs, vaches, &c. est excellent pous amender les terres employées en plantes potageres: celui de brebis a plus de sel que les autres, il n'en faut pas une si grande quantité. Le fumier des feuilles bien pourries n'est guères propre qu'à être répandu sur les semences nouvellement faites, pour empêcher que les pluies ou les arrosemens ne battent trop la superficie, & n'empêchent les graines de lever aisément. En général, tous les légumes demandent beaucoup de fumier, & les arbres n'en veulent point: l'amendement ne doit être qu'à la superficie.

La meilleure forme qu'on puisse donner à des *jardins fruitiers* & *potagers*, si le terrein le permet, c'est celle de quarrés bien réglés. La longueur doit être un peu plus grande que la largeur, les allées d'une largeur convenable & proportionnée, tant sur la longueur que sur toute l'étendue du *jardin*. On leur donne au moins six à sept pieds de l'arge; & les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais excéder trois ou quatre toises au plus. Pour les quarrés, ils se réglent sur la grandeur du *jardin*.

Les *jardins de fleurs* sont ordinairement des endroits séparés d'un grand *jardin potager* qu'un curieux se réserve, & dessine suivant son goût, pour y cultiver les fleurs dont il fait son amusement. Les fleurs ne se cultivent pas toutes de la même façon; elles sont différentes entre elles, & il faut donner à chacune la culture qui lui est propre. Il y a une régle pour les planter, un ordre à en recueillir les graines, une façon de les semer, la saison de les transplanter, la maniere de les arroser, le tems d'arracher les herbes inutiles, les heures de détruire les animaux mal-faisans, & le tems enfin de tirer de la terre les oignons & les racines des fleurs.

Dans un *jardin* de propreté & d'ornément qui suppose une maison de plaisance où l'on vient passer les plus beaux mois de l'année, l'art doit le céder à la nature, c'est-à-dire que tout y doit paroître naturel. On peut planter un bois pour couvrir des hauteurs; on remplit des fonds qui se trouveroient sur les ailes d'une maison: on met un canal dans un endroit bas qui paroisse être l'égout de quelque hauteur voisine: on laisse régner autour d'un bâtiment, des esplanades, des parterres & des boulingrins, on met des ifs & des arbrisseaux sur les terrasses. Pour que le *jardin* paroisse plus grand qu'il ne l'est effectivement, par une espéce d'enchantement on arrête la vue dans certains

endroits par des boſquets, des ſalles vertes, ornées de fontaines & de figures; & les allées ſont ſi bien ménagées, & les ornemens ſi bien diſtribués qu'on ſe laſſe à parcourir les unes & qu'on emploie du tems à regarder les autres. Les canaux, les caſcades, les jets d'eau donnent des agrémens que tout le monde connoît. Le bâtiment élevé au-deſſus d'un parterre bien diverſifié fait juger plus aiſément de la beauté de ſon deſſein, & donne le plaiſir de la vue des différentes fleurs qui y ſont plantées. Un *jardin* de propreté & d'ornement doit préſenter, dans ſon deſſein, quelque choſe de grand, tels ſont le *jardin* du palais royal des Thuilleries, le parc de Verſailles, & toutes les belles maiſons de plaiſance des princes, ſeigneurs, & autres que l'on voit aux environs de Paris, & bien ailleurs.

Le *jardin* des ſimples eſt celui où on ne met que les herbes médicinales dont on tâche d'aquérir la connoiſſance, & dont on ſe ſert au beſoin. La meilleure méthode de diſtribuer un *jardin potager* eſt de le partager en quatre quarrés, & d'environner chacun de ces quarrés d'eſpaliers d'arbres fruitiers, tels que de poiriers, de raiſins précoces, d'abricotiers, pruniers, &c. Il eſt mieux de mettre tous les poiriers enſemble, & les autres de même, afin d'avoir des allées entieres de la même eſpéce, & il faut garnir d'eſpaliers les principales allées dans leſquelles on ſe promene. Le fruit des eſpaliers dédommage aſſez de la perte du terrein que ces allées emportent. Le quartier deſtiné pour les couches doit être ſitué du côté de la baſſe cour, d'où on peut voiturer, en chattette, le fumier néceſſaire pour former ces couches, & cet endroit deſtiné pour les couches doit être environné de paliſſades, & même fermé à clef, pour que perſonne n'y entre que le jardinier lui-même, qui doit avoir ſa maiſon proche de ſon *jardin*, afin que ce qu'il a de plus curieux à cultiver, ſoit toujours devant ſes yeux, & qu'il ait la facilité de défendre les fruits contre les entrepriſes des voleurs.

Bradeley conſeille, pour un *jardin à fleurs*, de choiſir un endroit à l'abri des vents orageux & de profiter de l'avantage du ſoleil. Il veut qu'il ſoit ſéparé du grand *jardin* pour n'être pas expoſé à des mains indiſcrétes qui ne connoiſſent pas la valeur d'une fleur, ni l'avantage qu'on peut tirer d'une expérience faite avec ſoin, & qu'il ſoit au moins entouré d'une haie forte, peu éloignée de la ſerre, afin d'y loger les plantes exotiques, après que la ſaiſon de leurs fleurs eſt paſſée. On diviſe un *jardin à fleurs* par carreaux, deſtinés à recevoir les belles racines bulbeuſes, les oreilles d'ours, &c. Il ne faut qu'une terre légere, c'eſt-à-dire, d'un pied & demi d'épaiſſeur, dont la plus grande partie doit être paſſée au crible. L'emploi du jardinage eſt honnête & divertiſſant pour ceux qui n'en font pas profeſſion, & qui n'y prennent de plaiſir qu'autant qu'ils le jugent à propos; mais il eſt pénible pour ceux qui ſont obligés de travailler pour vivre. Ces derniers s'y occupent diverſement; les uns ſont pour le potager, d'autres s'appliquent à d'autres parties du *jardinage*, qui toutes demandent beaucoup d'induſtrie, bien du travail & une certaine ſcience qui regarde cet art, ſans laquelle on ne peut pas y réuſſir.

Pour le *jardinier* qui ſe mêle de la culture des arbres & de celle des plantes potageres, (c'eſt ce qu'on appelle *maraicher* ou *marager* à Pa-

ris) il doit être robuſte, vigilant, matinal ; il faut qu'il connoiſſe toutes les plantes qui doivent entrer dans ſon *jardin* & la culture qui leur convient, qu'il ſçache ſemer, planter ſuivant les ſaiſons, & arroſer à propos. La belle ſcience d'un tel *jardinier* eſt d'avoir celle de conduire des arbres fruitiers, ce qu'on n'acquiert pas ſans avoir une eſpéce de genie, une main habile pour greffer de toutes les manieres.

Le *jardinier fleuriſte* doit avoir un certain génie propre à cet emploi, la connoiſſance générale des fleurs, afin de les cultiver chacune dans leur ſaiſon, & celle des terres qu'on doit employer pour ſemer & planter toutes ſortes de fleurs, arbres, arbriſſeaux & arbuſtes.

Les *jardiniers* d'ornement & de propreté ſont les architectes des *jardins* qui ont ſous eux des ouvriers pour exécuter leurs deſſeins. Le plus célebre deſſinateur de *jardins* que nous ayons eu, eſt *André le Noſtre*, qui s'eſt fait connoître par une infinité de magnifiques *jardins*, & entr'autres pas celui des Tuilleries, qui eſt ſon chef-d'œuvre.

Un *jardinier botaniſte* eſt un amateur des plantes ; tels ont été Tournefort, les Bauhins, pluſieurs académiciens & médécins de nos jours qui cultivent cette ſcience avec des ſoins infatigables, comme aujourd'hui le célebre M. *Bernard de Juſſieu*, démonſtrateur du *jardin* royal des plantes à Paris.

Il ſe fait, à Paris, un négoce très conſidérable de toutes ſortes de fruits, fleurs, légumes, herbages, plants d'arbre, marcottes de vigne, arbuſtes, plantes, ſoit vivaces, ſoit annuelles, & enfin de toutes les diverſes productions qui viennent de la terre par l'art du jardinage. De toute ancienneté il y a eu, à Paris, une communauté de maîtres jardiniers, chargés de faire des viſites, ſoit dans les marchés, ſoit dans les *jardins* ou lieux où s'en fait la culture. Leurs premiers réglemens ſont de 1473, les nouveaux de 1599, confirmés en 1645. Cette communauté a quatre jurés, dont l'élection ſe fait dans la même forme qui ſe pratique pour les autres communautés ; les apprentifs ſervent quatre ans ſous les maîtres & deux autres années comme compagnons : les aſpirans à la maîtriſe, excepté les fils de maîtres, ne ſont reçus qu'en faiſant chef-d'œuvre.

Nul, s'il n'eſt *jardinier*, ne peut apporter à Paris, pour les y vendre, des melons, concombres, artichauts, herbages, fruits, arbres, &c. à la réſerve des bourgeois de la ville & fauxbourgs, qui le peuvent faire les mercredis & ſamedis, jours de marchés. Les revendeurs & les revendeuſes ne peuvent ſe pourvoir des herbages, légumes & autres de ces ſortes de denrées, que dans les halles & marchés publics. Il eſt défendu à tous ceux qui ſe mêlent de jardinage de ſe ſervir d'immondices, de gadoues, fientes de pourceaux, de boues de Paris pour ſumer les terres qu'ils veulent enſemencer ou planter de diverſes eſpéces d'herbages & légumes. Les jurés ſont obligés de faire deux fois l'année leurs viſites dans les terres, marais & jardinages des fauxbourgs & banlieue de Paris, pour empêcher cet abus.

JARDINER, *en terme de fauconnerie*, c'eſt expoſer le matin les oiſeaux au ſoleil. On dit, *il faut jardiner les autours*, ſur la barre ou ſur le bloc.

JARDINIERE : ce nom eſt donné, par les lingeres, à une broderie qui n'eſt pas en plein, mais ſeulement aux bords des coëffes, des jabots & des manchettes.

JARDINEUX : les jouailliers

donnent cette épithete aux émeraudes, quand elles ont quelque choſe de ſombre ou de mal net, comme s'il y paroiſſoit des arbriſſeaux.

JARGON, *en terme de joaillerie*, c'eſt un diamant très-jaune, moins dur que le vrai diamant.... On nomme auſſi *jargons* de petites pierres d'un rouge brillant de la groſſeur d'une tête d'épingle que les épiciers-droguiſtes donnent pour de vraies hyacinthes.

JARGONELLE : nom donné par les jardiniers fruitiers à une eſpéce de poire du mois de Septembre.

JARJUNA, arbre des Indes, de la figure du figuier, dont le fruit eſt vulnéraire.

JARRE, *en terme de chapelier*, c'eſt le long poil dur & luiſant qui ſe trouve ſur la ſuperficie des peaux de caſtor, & qui ne doit pas entrer dans la fabrique des chapeaux. On l'arrache avec des eſpéces de pincettes, & les chapeliers en rempliſſent de petites pelottes dont ils ſe ſervent pour frotter & luſtrer les chapeaux. *Jarre* ſe dit auſſi du poil de la vigogne..... Les Provençaux donnent le nom de *jarre* à un grand vaiſſeau de terre cuite, dans lequel ils gardent leurs huiles d'olives. On s'en ſert, ſur les vaiſſeaux, pour garder les eaux bonnes à boire.... *Jarre* eſt encore une meſure de liquide qui contient environ quarante pintes de Paris, dont on ſe ſert aux Echelles du Levant.

JARRET DROIT aux chiens de chaſſe, c'eſt ſigne de viteſſe.

JARRET DE CHEVAL, eſt la jointure du train de derriere qui aſſemble la cuiſſe avec la jambe. Les maux de *jarret*, pour un cheval, ſont très-dangereux. Ils le rendent étroit de boyaux, & pour lors ces maux ſont incurables. Quand on achete un cheval, il faut en conſidérer les *jarrets* comme une des plus importantes parties, & où il n'y ait point de petits défauts. Le *jarret* d'un cheval doit être grand, ample, bien vuide & ſans enflure. Les efforts du *jarret* ſont les plus dangereux, à cauſe de la douleur que les parties nerveuſes ſouffrent, quand elles ſont meurtries. Le cheval en ſéche, devient maigre. On connoît les *efforts du jarret* en ce que le cheval boite, que le *jarret* eſt enflé, & qu'il feint quand on y touche. Pour y remédier on le ſaigne, on charge tout le *jarret* de ſon ſang, même mêlé avec de l'eau-de-vie; & quand la charge du ſang eſt ſéche, on applique deſſus un bon onguent. *Voyez*, pour le ſurplus, les ouvrages pour les maladies des chevaux.

JARRET *de bœuf, de veau*: on s'en ſert, en cuiſine, pour faire des bouillons, ainſi que des autres parties qui ſont toutes compoſées de ligamens, de tendons, cartilages, &c. Le *jarret de veau*, ſur-tout, produit un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant & humectant.

JARRET, *en terme de jardinier fruitier*, ſe dit d'une branche d'arbre fort longue, & dépouillée d'autres branches à droit & à gauche. Rien n'eſt ſi vilain ſuivant *la Quintinie*, que ces ſortes de *jarrets*, tant dans un buiſſon, que dans un eſpalier. Un habile jardinier ravale ces ſortes de branches fort bas, pour leur faire pouſſer de nouvelles branches à l'extrémité, & on taille d'une longueur raiſonnable les plus groſſes branches qui en ſortent, & par ce moyen on garnit un arbre qui ſe trouvoit défiguré par la rencontre de ce *jarret*.

JARS, c'eſt le mâle de l'oie. Voyez *Oie*.

JASMELÉE, eſpéce d'huile médicinale faite avec deux onces de fleurs blanches de violette, infuſées dans une livre d'huile de ſéſame.

JASMIN, arbriſſeau odoriférant, dont il y a bien des eſpéces, ſçavoir, le *jaſmin commun*, ou le *petie jaſmin*, le *jaſmin* d'Eſpagne ou de Catalogne, le *grand jaſmin d'Eſpagne, double*; le *jaſmin d'Amérique*; le *jaſmin d'Arabie*, le *grand jaſmin d'Inde*; le *jaſmin jaune d'Inde*, le *jaſmin de Virginie*.

Le *jaſmin commun* eſt un arbriſſeau qui pouſſe pluſieurs tiges d'un verd-brun, fort longues, découvertes ſur leurs bords, pliantes, foibles, qui, s'étendant beaucoup, ont beſoin d'être ſoutenues. Les feuilles ſont oblongues, pointues, ſenblables à celles de la veſce, liſſes, de couleur verte, obſcure. Les fleurs naiſſent en bouquets, & en maniere d'ombelles, blanches, petites, agréables, d'une odeur douce. Chaque fleur eſt un tuyau évaſé par le haut, découpé en étoile en cinq parties. Lorſque cette fleur eſt paſſée, il vient une baie molle, ronde, verdâtre, contenant deux ſemences rondes & plattes. Le *jaſmin commun* ne demande pas une culture fort extraordinaire. Il ſuffit de le planter dans une terre à potager, & de lui donner quelques labours pendant l'année. On le plante ordinairement le long des murs en eſpalier, ou au pied des cabinets de treillage. On fait des boules de *jaſmin commun* qu'on éleve dans des pots ou des caiſſes. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril. Il faut avoir ſoin, pendant les gelées, de couvrir les pieds des *jaſmins*, qui ſont en pleine terre, avec du gras fumier ſec. Pendant ce tems, on met ceux qui ſont en pot dans la ſerre. La fleur de *jaſmin commun* eſt apéritive, digeſtive & émolliente. Elle eſt bonne pour mûrir le rhume, pour réſoudre les ſquirrhes; & l'on s'en ſert pour ſoulager les femmes dans l'accouchement, & pour faciliter la reſpiration. Le *jaſmin d'Eſpagne* dont nous allons parler a les mêmes propriétés que le *jaſmin commun*. Le *jaſmin jonquille* ſe cultive de même que le *jaſmin commun*, mais il eſt plus dur au froid.

Les fleurs de ce *jaſmin d'Eſpagne*, beaucoup plus grandes, plus larges, plus belles & plus odorantes que celles du précédent, ſont blanches en-dedans, rougeâtres en-dehors, ſi délicates qu'elles demandent d'être cultivées très-régulièrement & avec beaucoup de ſoin. On ne l'éleve pas même ici. Les Provençaux l'apportent tous les ans à Paris, avec les orangers, dans le mois de Mars, & le vendent à la piéce & par douzaines; il faut prendre garde qu'il ſoit greffé, & qu'il n'ait été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racine. On met quatre *jaſmins* dans chaque pot rempli d'une bonne terre bien criblée & mêlée de moitié terreau bien conſommé. On enterre ces pots dans une couche tiède pour faciliter à ces plantes de prendre racines. Deux ans après il faut les ſéparer les uns des autres, au mois d'Avril, les replanter ſéparément ou en pots, ou en caiſſes, ſuivant leur force, obſervant, en les ſéparant, de leur conſerver leur motte au pied. On les taille tous les ans, à la fin de Mars, en coupant les branches qu'ils ont pouſſé à un œil au-deſſus de la greffe. On le met dans la ſerre pendant l'hiver.

Le *jaſmin de Catalogne* qui eſt de la même eſpéce que celui d'Eſpagne, produit, dans l'extrémité de ſes branches, une grande multitude de fleurs pendant tout le printems & l'automne, qui ſont d'un blanc pâle, à la fin tachetées de marques incarnates. Chaque fleur a cinq à ſix feuilles en ovale, une fois auſſi grande que le *jaſmin com-*

mun. Ces fleurs donnent une très-bonne odeur. Ce *jaſmin* veut un grand ſoleil, l'aſpect du Levant, une terre graſſe, détrempée & arroſée ſouvent. Il ſe conſerve mieux dans les pots, qu'en pleine terre. Pour en conſerver l'eſpéce on en ente des brins ſur des *jaſmins communs* qui doivent être plantés plus de ſix mois auparavant dans des pots. On les plante au mois d'Octobre; les meilleurs ſont ceux qui ont le plus de racines, qui ſont les plus unis, & qui ont le moins de nœuds. Chaque brin doit être de la groſſeur du doigt. A la fin de la lune de Mars, il faut enter ceux d'en-bas, & ceux qui ſont plus proches du pied ſont les meilleurs. Après en avoir ôté tout le germe avec des ciſeaux, on coupe l'œil de tous les germes; par cette opération, on les met en état de redoubler & de porter quantité de fleurs. On le taille ric-à-ric de la tête à l'ente. On ente encore *ce jaſmin* en Juin & Juillet, & l'hiver on le ſerre de peur du froid; & s'il eſt en pleine terre, on le couvre avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le *jaſmin d'Eſpagne double* eſt de la même couleur que le *jaſmin* de Catalogne. Il a cinq à ſix feuilles partagées en étoiles, du milieu deſquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui ſe reſſerrent quelquefois comme une petite balle. Il a l'odeur plus forte que le précédent. La fleur ſe maintient quatre ou cinq jours dans ſa beauté ſur la plante, d'où elle ne tombe jamais. Elle ſéche deſſus, & quelquefois les boutons ſe couvrant, fleuriſſent une ſeconde fois. Ce *jaſmin* demande la même culture que le *jaſmin* de Catalogne & d'Eſpagne.

Le *jaſmin des Açores* a ſes fleurs blanches, plus petites que le *jaſmin* commun & eſt de bonne odeur. Ses feuilles ſont larges, arrondies, & d'un beau verd luiſant. Cette eſpéce de *jaſmin* eſt très-rare. On le multiplie de ſemence ſur couches, & de marcotes en Avril. On le plante en pot ou en caiſſe, dans une bonne terre à oranger. On le met en belle expoſition. Il craint le froid plus que toutes les autres eſpéces.

Le *jaſmin d'amérique*, appellé dans les pays *quamoclit*, autrement le *jaſmin rouge d'Inde*, ou le *jaſmin à mille feuilles* porte à chacune de ſes branches une fleur ou deux de couleur de roſe ſéche, mêlée de quelques lignes d'autres couleurs; & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau, & puis à l'orifice elles ſe partagent en cinq quartiers. Il fleurit au commencement du mois d'Août, & ne finit qu'en ſeptembre. Cet arbriſſeau eſt plein de nœuds, de branches, & de feuilles qui reſſemblent à des plumes. Il éleve & étend ſi bien ſes branches, qu'on en peut, dit *Morin*, couvrir quelque tonnelle que ce ſoit. On le reſéme tous les ans, parce qu'il ne s'ente pas; & comme ſa graine eſt dure, il faut la laiſſer infuſer dans l'eau au ſoleil, juſqu'à ce qu'elle s'enfle, & en planter après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre graſſe à la profondeur de deux doigts, ce qui doit ſe faire aux mois de Mai & de Juin, au commencement de la lune. On l'arroſe ſur le milieu du jour, pour la faire lever par la chaleur du ſoleil, l'humidité de l'eau & la bonté de la terre, en huit jours de tems. Cette graine étant levée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient. On n'y en laiſſe qu'une; & on replante les autres dans d'autres pots, après quoi on les arroſe; & même il eſt bon de mettre les pots dans les ſeaux, & d'arroſer encore la terre par-deſſus. On diſpoſe à ce

petit arbriſſeau des ſupports, afin qu'il ſe puiſſe facilement élever; & quand il eſt élevé, on coupe toutes les extrémités des branches pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs. C'eſt ainſi qu'en parle *Morin*.

Le *jaſmin de Virginie* eſt une plante ſarmenteuſe, qui porte ſes feuilles rangées comme celles du frêne, d'un verd plus gai, plus arrondies, plus dentelées. Ses fleurs ſont rouges, grandes & de la figure, à-peu-près de celles de la digitale ordinaire. Ses fleurs ſont ſuivies du fruit, formé par le piſtil qui enfile la fleur. Ce fruit eſt une ſilique longue, étroite, qui renferme des ſemences plates, bordées aux deux bouts d'un feuillet membraneux. Cette plante en établit un nouveau genre, qui comprend pluſieurs eſpéces étrangeres.

Le *grand jaſmin d'Inde* jette une abondance de boutons, à l'extrémité des branches qui pendent en bas. Ces boutons ſe reſſerrant enſemble, forment un bouquet rouge, & croiſſant à la grandeur d'un demi-doigt, de couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus ſerrés par le cou: il renverſe cinq feuilles découpées & fait la figure d'un lys. Cette plante fleurit en été, veut une bonne terre, une perche ou quelque bois auquel on l'attache avec du fil de fer. On l'arroſe tous les ſoirs au printems; ſi l'on coupe un brin de cette plante, qui doit avoir trois yeux, ſi on la ratiſſe un peu par en-bas avec le couteau, & qu'on la plante juſqu'au deuxiéme œil, de ſorte qu'il n'y ait que le troiſiéme qui ſoit hors de terre, il prend promptement racine, pouſſe du verd, & porte des fleurs en peu de tems.

On perpétue & on cultive de la même maniere le *jaſmin jaune d'Inde*. On choiſit une des branches les plus baſſes; & ſans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied, environ d'un doigt. Cette entaillade faite en dehors, doit aller juſqu'à la moële en travers, & commencer en deſſus; & l'ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on recouvre la plaie avec un peu de craie détrempée, ou un peu de terre glaiſe. On met enſuite au-deſſus du pot des morceaux de tuile pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe. On l'arroſe; on la met au ſoleil, à l'abri de la biſe; on la retire du froid, pour peu qu'il en faſſe. Au bout de l'année, la plante provignée ayant pris des racines du pied, ſe replante promptement en bonne terre, dans des pots que l'on a préparés exprès; & par cette induſtrie, on ſupplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point. Ce *jaſmin jaune* pouſſe des branches dès le bas du pied juſqu'à la cime; de ces cimes naiſſent des fleurs attachées à leurs queues, comme le *jaſmin* commun, mais arrangées de façon que chaque cime de branche ſemble un bouquet de fleurs jaunes, fait à plaiſir. Ces fleurs ſont plus petites que celles du *jaſmin de Catalogne* & durent plus long-tems; elles augmentent d'une année à une autre: & fraîches & ſéches, elles ont toujours une odeur agréable.

Le *jaſmin d'Arabie* porte des fleurs jaunes, purpurines en dehors, & de très bonne odeur. Ses feuilles ſont entieres, arrondies, oppoſées deux à deux. Il y en a quelquefois à fleurs doubles. Les Arabes l'appellent *ʒambac*, & d'autres *lilas* d'Arabie. Il fleurit au printems & pendant toute l'automne. Les fleurs naiſſent au haut des branches &

ſont attachées à leurs petites queues; elles exhalent un merveilleuſe odeur, qui approche beaucoup de la fleur d'orange. Ce *jaſmin* demande la même ſituation, la même culture, les mêmes ſujétions que le *jaſmin de Catalogne*. Il faut tous les ans lui couper les brins, pour que ſes branches coupées redoublent. La ſeconde année, on les taille & on leur laiſſe des branches un peu longuettes. On continue à les tailler la troiſiéme & la quatriéme année, & on les laiſſe toujours plus longues, juſqu'à ce qu'elles paroiſſent aſſez groſſes pour ne leur ôter que le bois ſec & le mauvais.

Les Anglois ont trois ſortes de *jaſmins* qui ſupportent les gelées, & que les jardiniers connoiſſent & diſtinguent ſous les noms de *jaſmin blanc* (c'eſt notre *jaſmin* commun) de *jaſmin jaune* & de *jaſmin de Perſe*.

Le premier eſt en état de reſiſter aux plus fortes gelées. Il croît vigoureuſement, & pouſſe quelquefois de plus de ſix pieds dans un été. Il donne en juin des fleurs blanches & douces, qui durent juſqu'en Septembre. On le multiplie de bouture, ou en couchant ſes branches. Il croît dans toutes ſortes de terreins. La ſaiſon de coucher en terre les jeunes branches de cette plante, eſt le mois de Septembre. Cette plante eſt ſi gracieuſe, que *Bradeley* dit qu'il ne croit pas qu'un curieux puiſſe ſe diſpenſer d'en avoir une grande plantation, ſoit pour la placer contre les murailles, ou des arbres, ou même pour en former des têtes régulieres que l'on conſerve dans des pots.

Le *jaſmin jaune* n'eſt pas ſi commun en Angleterre. L'odeur de ſes fleurs eſt à-peu-près la même que celles des fleurs du *jaſmin des Indes*.

Le *jaſmin de Perſe*, donne des fleurs d'une couleur pourpre. Il ne devient pas bien fort, mais ſupporte le mauvais tems, & fait une aſſez belle figure dans des boſquets parmi les autres arbriſſeaux à fleurs. On peut le multiplier de boutures, ou en couchant ſes branches, ou le greffer ſur le lilas. Il ſe plaît dans une terre légere.

Les Anglois ont deux eſpéces de *jaſmin d'Arabie*, l'un à fleurs ſimples & l'autre à fleurs doubles, toutes deux à fleurs blanches, demandant la même culture, qui fleuriſſent vers la fin du mois d'Août, & produiſent, quand on les gouverne bien, une grande quantité de fleurs. Ces *jaſmins* ne ſont pas une plante tendre, l'humidité leur fait tort; mais ils réſiſtent à la rigueur de l'hyver dans une ſerre, pourvu qu'on ne leur donne pas trop d'eau. On les met en plein air à la fin de Mai, ou au commencement de juin, & on les y laiſſe juſqu'au 20 d'Août. Le terrein dans lequel ils ſe plaiſent le plus, eſt un mêlange de deux parties de ſable & d'une partie de terre nouvellement tirée de deſſous le gazon.

L'arbre à caffé eſt une autre eſpéce de *jaſmin* apportée de l'Arabie heureuſe. Ses feuilles reſſemblent à celles du châtaigner & ſont toujours vertes, & ſes fleurs, pour la figure & la couleur, à celles du jaſmin ordinaire; mais l'odeur n'en eſt pas ſi gracieuſe. Elles croiſſent en grappes, aux jointures & preſqu'à l'extrémité des jeunes branches. Cette plante fleurit en Juillet & continue juſqu'au mois d'Octobre. Elle produit abondamment du fruit, qui reſte ſur l'arbre, avant que de mûrir, juſqu'au mois de Juillet ſuivant. Il eſt d'abord d'une couleur rouge foncé, & reſſemble aſſez pour ſa forme & ſa groſſeur, aux fruits du laurier-

ceriſe ; mais il y a deux amandes dans chaque fruit, qui ſe fendent par le milieu, comme les baies du laurier.

Il y a de ces *arbres à caffé* dans le jardin d'Amſterdam, qui ont dix-huit pieds de hauteur, & qui donnent du fruit. Les Hollandois ont d'abord tiré ces plantes de l'Arabie. Ils en ont enſuite planté à Batavia, & les y ayant multipliées, ils en on fait venir pour leur jardin d'Amſterdam, qui y fait ſi bien, qu'ils en ont envoyé pluſieurs arbres à leur colonie de Surinam, aux Indes occidentales. Pour cultiver cette plante, les jardiniers d'Hollandois, ſe ſervent d'un terrein principalement de ſable. Ils ne l'arroſent que rarement & en petite quantité, en hiver, mais beaucoup en été, ſur-tout dans le tems des fleurs. Ils le ſortent de la ſerre au mois de Juin : on lave & l'on nettoie les feuilles & les branches. On laiſſe la plante en plein air, juſqu'au commencement de Juillet, & on la renferme de nouveau dans la ſerre pour y fleurir. Ils en renouvellent la terre au mois de Juillet & d'Août, au moyen de quoi, elle profite très-bien.

Pour multiplier ces plantes de grain, on ſépare les amandes qui ſe trouvent dans chaque coque ; & après en avoir ôté le mêlange qui eſt autour, on les plante auſſitôt à deux pouces de profondeur dans des pots remplis de terre ſablonneuſe, que l'on plonge dans des couches. On entretient l'humidité, en arroſant fréquemment, & l'on tient toujours les vitrages bien fermés. Six ſemaines après avoir ſemé cette graine, les plantes commencent à paroître, & ont chacune deux ou trois feuilles avant l'arrivée de l'hiver. La graine de caffé ne leve pas, à moins qu'on ne la plante au ſortir de deſſus l'arbre.

Ainſi parle *Bradeley*, auteur Anglois, de l'*arbre à caffé*. Il nous apprend que cette plante, le *jaſmin* d'eſpagne, celui des Indes, celui d'Arabie, & bien d'autres ne peuvent ſupporter le froid du climat d'Angleterre, & qu'on eſt obligé de les renfermer dans la ſerre pendant l'hiver.

JASPE, nom donné à des marbres d'une même qualité, mais de couleur rouge & verte. Les plus eſtimés ſont ceux qui tirent ſur une couleur de laque ou de pourpre, & enſuite les incarnats & couleur de roſe. Il y en a de verds, chargés de petites taches rouges, qu'on priſe encore plus que les autres.

JASPE, *en terme de relieurs de livres*, c'eſt le vermillon & le verd, dont ils ſe ſervent pour marbrer la tranche des livres..... *Faire le jaſpe*, ſelon eux, c'eſt donner cette double couleur à la tranche.

Les fabriquans d'étamines à Amiens, appellent *étamines jaſpées* de petites étoffes, qui ont demi-aune de large, ſur treize à quinze aunes de long.

JASPÉE, *en terme de fleuriſtes*, ſe dit de pluſieurs tulipes. La *jaſpée Angloiſe* eſt triſtamin rouge & jaune blanchiſſant. La *jaſpée harlan* eſt triſtamin couvert, ſemé de larmes rouges. La *jaſpée marceau* eſt gris-lavandé, colombin & blanc. La *jaſpée premiere* eſt rouge mort & chamois. La *jaſpée ravaſcot* eſt rouge-pâle, gris de lin & blanc. La *jaſpée S. Jean* eſt colombin, minime & blanc. La *jaſpée truder* eſt triſtamin rouge mort, & jaune blanchiſſant.

JATTE, eſpéce de ſebille à preſſoir, trouée par le milieu, placée à la renverſe ſur quatre pieds de bois, ſur laquelle les

paſſementiers boutonniers font avec des fuſeaux, ces gros cordons de ſoie, de fleuret ou de fil, qui s'emploient à faire des guides de chevaux de caroſſes, à pendre des luſtres, à attacher aux bras des cochers, pour les faire arrêter quand on veut.... *Jatte*, eſt une autre ſebille dans laquelle les ſculpteurs marbriers & ſcieurs de long mettent le grais battu, avec lequel ils ſcient & uſent les marbres & les pierres. Ils l'appellent auſſi *gale*. Les ſculpteurs s'en ſervent encore à détremper ce qu'ils appellent du *badigeon*, dont ils ſe ſervent pour réparer les défauts qui ſe trouvent dans les pierres ſur leſquelles ils travaillent.... Les relieurs ont une *jatte à colle* dont ils ſe ſervent pour coller les couvertures des livres qu'ils relient.

JAVART, maladie de cheval, qui eſt une tumeur qui ſe réſoud en apoſtume ou bourbillon. Elle ſe forme ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne. Il y a trois ſortes de *javarts*, le *ſimple*, le *nerveux* & l'*encorné*; le premier eſt le plus ordinaire. Le *javart nerveux* eſt ainſi appellé, parce qu'il eſt au deſſous, ou au-deſſus, ou à côté du nerf. Il y en a de trois ſortes; le premier ſe forme ſous un des nerfs du paturon, l'autre deſſus; & le troiſieme, qui eſt dangereux, vient plus haut que le boulet, à côté du gros nerf, aux jambes de derriere: ſouvent les chevaux, après avoit été traités de ce dernier *javart*, en reſtent eſtropiés. Plus il eſt placé ſur le nerf, plus il eſt difficile à guérir. Le *javart encorné* eſt très-dangereux; il tient de la corne & de la couronne; & eſtropie ſouvent le cheval parce qu'il l'oblige à faire quartier neuf.

Le *javart ſimple* ſe guérit en faiſant ſortir le bourbillon. On prend pour cela gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées, & une pincée de poivre. On démêle le tout avec du vinaigre, & on l'applique ſur le *Javart*. Ce remede eſt très ſpécifique, car en vingt-quatre heures il fait ſon effet. Au *javart nerveux*, qui eſt plus dangeureux, à cauſe qu'il ne peut venir à maturité, étant trop enfoncé ſous le nerf, qui empêche l'effet du reméde, on met une emmiellure blanche à laquelle on ajoûte de la térébenthine & de la farine de lin. On envelope tout le paturon avec cette compoſition. On charge la jambe juſqu'en haut, avec de la lie & du vin rouge toute froide. Elle enpêche la chûte des humeurs. Les maréchaux guériſſent le *javart encorné* avec le feu; enſuite ils mettent ſur le mal l'onguent avec la térébenthine, miel & tare. Quand le cheval ne boîte plus, & qu'il n'y a que la plaie, on met deſſus un bon onguent; ſi la chair n'eſt pas belle, il faut la toucher avec l'eau vulnéraire. Voyez, ſur ces différentes eſpéces de javart, dont les chevaux ſont attaqués, les livres qui traitent des maladies des chevaux.

JAVEAU, *en terme des eaux & forêts*, eſt une iſle faite nouvellement au milieu d'une riviere, par alluvion ou amas de limon & de ſable.

JAVELLE, *en terme d'agriculture* eſt du bled abbattu, qu'on laiſſe quelques jours ſur la terre en petit tas, pour le faire ſécher avant qu'on le mette en gerbe. Les épis doivent être tout d'un côté. Quand le tems eſt humide, le bled eſt plus long-tems en *javelles*. On laiſſe *javeller* le bled, pendant trois ou quatre jours, c'eſt-à-dire, on le laiſſe ſécher.

Javelle, ſe dit auſſi des petits fagots de ſarment, liés avec de l'oſier. On en voit beaucoup dans les pays vignobles. Rien de plus commode que les *javelles* pour allumer promptement du feu, chauffer du linge, &c. Dans le tems de la taille des vignes, on amaſſe ſoigneuſement ces *javelles* de *ſarment*. On appelle ce travail *ſarmenter*. Il y en a des groſſes & de petites, ſelon l'uſage des lieux.

JAUGE: art ou maniere de réduire à une meſure connue ou cubique, la capacité ou conſiſtance inconnue des divers tonneaux comme pipes, muids, demi queues, barriques & autres vaiſſeaux ſervans à mettre du vin, de l'eau de-vie & autres liqueurs; enſorte que par la *jauge* on peut connoître au juſte combien chaque vaiſſeau ou futaille contient de ſeptiers, de pintes & d'autres meſures. L'inſtrument qui ſert à faire ces ſortes de réductions eſt ordinairement de bois & quelquefois de fer quarré, de quatre à cinq lignes de groſſeur, de quatre pieds deux ou trois pouces de longueur; longueur qui lui a été donnée, parce que la pipe, le plus grand de tous les vaiſſeaux propres à contenir des liqueurs, a ordinairement quatre pieds de long. La premiere dimenſion marquée ſur un des quatre côtés de ce bâton, eſt la longueur du pied de roi, contenant douze pouces, & chaque pouce douze lignes. Elle eſt marquée par deux points ſur chacun des quatre côtés du baton. Cette meſure du pied de roi eſt le fondement des autres qui ſont deſſus le bâton pour *jauger* toutes ſortes d'eſpéces de tonneaux. En Normandie, les commis des aides ont un certain ruban qu'ils appellent *jauge*, ſur lequel ſont marquées les mêmes dimenſions que celles du bâton de *jauge*, auſſi s'en ſervent-ils aux mêmes uſages. Il y a un autre inſtrument dont on ſe ſert pour la *jauge* des tonneaux ou futailles à liqueurs, particulierement de celles d'eau de vie. Cet inſtrument a pluſieurs noms, ſuivant les différens lieux & pays où il eſt en uſage. A Bordeaux, Bayonne, Hambourg, Lubeck & Emden, on l'appelle *verge*; à la Rochelle, Cognac, Iſle de Ré & dans tous le pays d'Aunis, *verte*; en divers lieux de la Bretagne & d'Anjou, *velte*; en Hollande, *viertel*, ou *viertelle*, & en quelques autres endroits *verle*. Cet inſtrument approche aſſez du bâton de *jauge*; c'eſt une eſpéce de broche ou verge de bois, de fer ou de baleine, recourbée à l'une de ſes extrêmités, dont la longueur eſt à-peu-près ſemblable à l'aune de Paris, qui eſt de trois pieds ſept pouces huit lignes. Sur cette broche ſont marqués de côté & d'autre les hauteurs & les diamétres de pluſieurs meſures égales & certaines d'eau de-vie, de vin ou d'autres liqueurs, dont on ſe ſert pour découvrir combien de telles meſures ſont compriſes dans un tonneau ce qui s'appelle, *verger* ou *jauger*.

Pour connoître le port & la capacité d'un navire & en régler la *jauge*, le fond de cale, qui eſt le lieu de ſa charge, doit être meſuré à raiſon de 42 pieds cubes pour tonneaux de mer. Chaque navire doit être *jaugé* auſſi-tôt qu'il eſt conſtruit, par les gardes jurés ou prud'hommes du métier de charpentiers, qui ſont tenus de donner leur atteſtation du port du bâtiment, laquelle doit être enregiſtrée au greffe de l'amirauté.

Jauge, chez les ouvriers en bas au metier, eſt un certain morceau de fer poli, étroit & plat, long de trois pouces de roi, en forme de petite régle, qui leur ſert à *jau-*

ger ou mesurer les métiers, pour connoître combien ils portent de plombs, depuis 18, 20, 22, 23, 24, 26 & 28 plombs, qui diminuent de grosseur, à proportion de leur nombre, chaque nombre devant se rencontrer juste dans la distance de trois pouces de roi que contient la *jauge*.

JAUGE, *parmi les marchands de fil de fer de laton*, & *chez les maîtres chaînetiers*, est une espéce de mesure pour juger de la grosseur de ces sortes de fils, & en connoître le diametre. Cette *jauge* est d'acier, composée de plusieurs esses redoublées, & c'est l'espace qui se trouve entre la panse des deux esses, qui sert à mesurer le fil dont la grosseur est marquée à côté par un chiffre qui la désigne. Les marchands de fer de Paris, qui ne font que le commerce de ce fil, ne se servent de cette *jauge* que pour les espéces dont les numéros ne sont pas fixés, tels que sont les fils de Bourgogne, de Champagne & de quelques lieux d'Allemagne.

JAUGE, *parmi les charpentiers*, est une petite régle de bois, dont ils se servent pour tracer leurs ouvrages, & couper sur le trait.

JAUGE, *en terme de jardinier*, est un espace de terre qu'on laisse vuide après un labour profond. Il signifie aussi une fouille de tranchée, afin que dans cet espace on ait la commodité d'y jetter des terres qui sont à labourer, faisant ensorte qu'il reste une *jauge* pareille à la premiere, jusqu'à la fin de la tranchée, & alors on remplit cette derniere *jauge*, soit avec les terres qu'on a mises hors de la tranchée pour la premiere *jauge*, soit avec des terres prises d'ailleurs... *Jauge*, signifie encore *en terme de jardinier*, la mesure de la profondeur que l'on veut donner à une tranchée; & cette *jauge* est un bâton de longueur, semblable à celle de cette profondeur. Il faut toujours suivre cette mesure, pour entretenir la même profondeur & la même superficie sans y rien changer. Ainsi, dit la *Quintinie*, il faut avoir sans cesse la jauge, pour ne se point tromper en faisant la tranchée..... *A vive jauge*, se dit encore, *en terme de jardinage*, de la maniere de fumer un jardin amplement & abondamment.

JAUNE; c'est une des cinq couleurs, simples & matrices des teinturiers. La nuance du *jaune* est le *jaune naissant*, le *jaune citron*, le *jaune pâle*, le *jaune paillé*, le *jaune doré*. Les beaux *jaunes*, après avoir été bouillis avec alun & gravelle, se colorent avec la gaude, droge qui croit en France. Le bois *jaune* qui vient des Indes, fait un *jaune* tirant sur la couleur d'or. Le *jaune* des corroyeurs se fait avec de la graine d'Avignon & l'alun.... On appelle *toiles jaunes*, de grosses toiles de ménage, qui viennent de dessus le metier & n'ont pas été au blanchissage. La toile de soie devenue *jaune*, se blanchit à la fumée du soufre.

JAUNE, *en terme de jardinage*, se dit des feuilles des arbres qui deviennent *jaunes* quand elles ne reçoivent plus l'eau de la séve. Mais des feuilles *jaunes* ne sont pas toujours la marque de l'infirmité d'un arbre. Il y en a qui se portent bien, quoiqu'ils aient des feuilles *jaunes*, ce qui peut arriver, quand les principales racines, qui se trouvent à fleur de terre, s'y sont altérées par les chaleurs de l'été. Voyez *Jauniſſe*.

JAUNE: on a donné ce nom à plusieurs sortes de fruits.

Grosse jaune, est une espéce de figue

figue un peu teinte, & carnée dedans qui paroiſſent au printems & encore plus en automne. Elle ne ſont guères délicates dans l'une & l'autre ſaiſon.

Groſſe jaune tardive, eſt une eſpéce de pêche qui, quand le tems eſt propre pour ſa maturité, vient en Octobre; mais elle mûrit difficilement comme toutes celles de ce tems-là.

Jaune liſſe, eſpéce de pêche qui vient au mois d'Octobre.

Jaune d'Italie; c'eſt la renoncule. Voyez *ce mot*.

JAUNISSE, épanchement de bile ſur toute l'habitude du corps, qui change ſa couleur naturelle en *jaune*. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

JAUNISSE *des feuilles*. Cette maladie vient ſouvent aux arbres, de la même cauſe que la foibleſſe, c'eſt-à-dire, de ce que la terre eſt uſée: alors il faut y mettre de la terre neuve, mêlée avec du fumier réduit, à-peu-près, comme du terreau; ou bien, ſans découvrir les racines entiérement, on y met des cendres & de la ſuie de cheminée. Ces deux manieres ſont très-bonnes pour les terres légeres. Pour les terres franches ou froides, le fumier de pigeon qui a été en tas pendant deux ans pour éteindre ſa grande chaleur, y eſt très-bon. On le répand au pied de l'arbre épais d'un pouce, & au mois de Mars ſuivant on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on ôte la vieille terre de l'arbre pour y mettre de la terre neuve mêlée avec du fumier haché, & ſur-tout au pied de l'arbre deux ou trois hottées de fumier de cheval à moitié pourri.

Si la *jauniſſe* de l'arbre vient de ce qu'il eſt dans une terre humide, on prend du fumier de cheval un peu conſommé; on fait un cerne autour du pied de l'arbre, on y met ce fumier qu'on couvre de terre, & l'arbre ſe ranime. Si la *jauniſſe* vient de ce que l'arbre eſt planté dans une terre trop légere & trop ſéche, il faut au mois de Novembre, déchauſſer l'arbre, y mettre deſſus des écurures de marc bien égouttées, des boues des rues bien repoſées, du fumier de cochon ou autres engrais ſemblables. Ces ſecrets, qui ſont des plus ſimples & des plus aiſés à pratiquer, réuſſiſſent très-bien. Souvent un arbre devient jaune pour avoir donné trop de fruit, & parce qu'il manque de ſubſtance. Dans ce cas, il faut le décharger d'une partie de ſes fruits, & apporter quelques ſecours à ſes racines. Souvent des eſpaliers entiers de pêchers & de poiriers languiſſent, quoiqu'on leur ait donné tous les ſoins que demandent leur culture: pour y remédier on fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dant lequel on met quelques engrais qui lui conviennent; puis en le taillant on le décharge du bois ſuperflu, & après avoir recouvert le trou où on a mis le fumier, on laiſſe agir la nature que ces engrais raniment bientôt. Il y en a qui font fouiller tout l'eſpalier à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre de largeur, obſervant, à meſure qu'on approche des arbres, de fouiller doucement autour de la motte, comme on fait pour celle d'un oranger qu'on encaiſſe; c'eſt la meilleure méthode qu'on puiſſe ſuivre & la plus infaillible, dit *la Quintinie*; il ne faut agir de même pour les buiſſons.

IBEIXUMA, arbre commun dans le Bréſil, dont l'écorce gluante aux mêmes uſages que le ſavon d'Eſpagne ſans nuire au linge ni aux étoffes.

IBIBIRABA, autre arbre du

même pays dont l'eau des feuilles distillée est merveilleuse pour la distillation.

IBIRAPITANGA, arbre encore du Brésil, dont le bois sert pour teindre en rouge.

IBIS, oiseau adoré par les anciens Egyptiens, reconnu par les naturalistes modernes pour être la cicogne noire. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

ICACO; c'est un prunier de l'Amérique, dont il y a quatre espéces différentes. Il y en a une espéce aux Antilles, nommée *icaque*, dont le fruit, semblable à notre prune de damas, est fort estimé.

ICHARA-MOULI, racine des Indes orientales extrêmement chaude, & qui sert de remede contre la morsure des serpens.

ICHNEUMON, espéce de rat, qu'aderoient encore les Egyptiens; il est l'ennemi du crocodile & de l'aspic. Le célébre M. de Reaumur a donné le nom d'*ichneumon* à une espéce de mouche. Voyez le *Dictionnaire des animaux.*

ICHNOGRAPHIE, *en terme de géometrie*; c'est le plan géometral de toutes sortes de constructions.

ICHTHYOLOGIE; c'est l'Histoire naturelle des poissons, telle que celle d'*Artedi*, naturaliste Suédois.

IDEM; terme latin, assez souvent employé par les négocians, banquiers, &c. Dans leurs comptes, mémoires & inventaires, il signifie *de même*; ce sont plusieurs articles qui, chacun, ne sont composés que d'un *idem.* Ce qui fait entendre qu'ils sont semblables au premier, qui est exprimé tout au long.

JEAN-LE-BLANC, ou *Oiseau de Saint-Martin*, espéce d'aigle qui chasse aux alouettes; c'est le *pygargus* des Grecs & des Latins.

JEAN-LE-FEVRE: nom donné, per les fleuristes, à une tulipe rouge & jaune. *Jean-Gueret*, autre tulipe d'un beau violet & blanc.

JERUSALEM, espéce de pomme presque rouge par-tout, dont la chair ferme & de peu de goût quoiqu'assez sucrée, n'a rien de la mauvaise odeur, qui suit la plûpart des pommes. Elle se garde longtems, on la mange cuite & crue; si elle n'est pas des meilleures, elle n'est pas des plus mauvaises.

JET, *en terme d'arithmétique*, se dit plus du calcul, qui se fait aux jettons, que de celui qui se fait à la plume..... *Jet*, en terme de commerce de mer, s'entend de ce qu'on est obligé de jetter à la mer dans un péril éminent pour sauver le vaisseau..... *Jet*, chez les fondeurs, se dit des tuyaux de cire que l'on attache en plusieurs endroits du moule aussi de cire, d'un ouvrage qu'on veut fondre. Ces *jets* servent après que le moule a été vuidé de sa cire à porter & distribuer le métal fondu dans toutes les parties qu'elle occupoit auparavant. *Jet*, chez les mêmes fondeurs, est aussi une tringle de cuivre en forme de petit cylindre coupé en deux dans toute sa longueur, dont les fondeurs en sable se servent pour faire dans leur moule le canal ou conduit par lequel le métal doit être porté aux différentes piéces qu'ils veulent fondre. Chaque chassis a un *jet* au milieu des piéces qui se nomment le *maître-jet*; les autres se nomment *jets de traverse*... *Jet*, chez les ciriers-ciergiers, se dit de chaque cueillerée de cire fondue qu'ils jettent sur les mêches des cierges qu'ils fabriquent à la cuiller..... *Jet*, en terme de plombier, est un petit entonnoir de cuivre, qui est à un des bouts du moule à fondre des tuyaux sans soudure, par lequel on verse le métal fondu dans le moule.

JET, *en terme de fauconnerie*,

eſt une petite entrave qu'on met au pied de l'oiſeau. On l'attache d'envoi ou de retenue.

JET, *en terme de jardinage*, ſe dit de la branche ou tige que la nature pouſſe dans les plantes & les arbres. En coupant les tailles de bois, il faut laiſſer les *jets* de plus belle venue, au nombre de ſeize par arpent, pour les laiſſer croître en haute-futaie. On doit défendre l'entrée des beſtiaux dans les taillis nouvellement coupés, de peur qu'ils ne mangent le bourgeon ou le neuveau *jet*.

Dans les arbres fruitiers, on diſtingue deux ſortes de *jets*, les bons ou les mauvais. On ébourgeonne les derniers, & on laiſſe les autres pour les tailler l'année ſuivante. Entre les pêchers & les abricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvu que le *jet* ſoit beau, valent mieux que ceux qui en ont deux.

JET, ſe dit auſſi des abeilles qui font une fois ou deux fois par an un nouvel eſſaim qu'on met dans de nouvelles ruches. Voyez *Eſſaim*.

JET D'EAU, *en terme d'hydraulique*, eſt un mouvement des eaux qui ſont élevées en l'air. Les *jets d'eau* ſont l'embelliſſement d'un jardin. Pour en avoir un, quand on a conduit l'eau juſques dans le baſſin, il faut percer le tuyau au centre du baſſin, qui eſt l'endroit où doit être le *jet*, y ſouder un montant, appellé *fouche*, à l'extrémité de laquelle on ſoude encore une écroue de cuivre, ſur laquelle ſe viſſe l'ajutage. Les diverſes figures qu'on donne à cet ajutage, produiſent les différentes ſortes de *jets d'eau*, comme les *gerbes*, les *ſoleils*, les *pluies d'eau*, les *éventails*, &c. Mais la figure la plus ordinaire des ajutages eſt celle qui eſt en forme de cône. Il eſt mieux auſſi de ne leur donner qu'une ſeule ſortie, qui ſe régle ſelon la quantité d'eau qu'on a, ou qu'on veut employer. Un *jet d'eau*, pour être beau, doit être paſſablement gros, celui qui eſt trop petit, ne donne aucun agrément; il vaudroit mieux n'avoir qu'une piéce d'eau.

A deux pieds de la ſouche, ou environ on coupe le tuyau & on le bouche avec un tampon de cuivre à vis que l'on y ſoude. Quand il y a des ordures, on ôte ces tampons pour dégorger la conduite. Il n'eſt point néceſſaire d'enterrer les tuyaux de conduite, quand ils ſont venus au baſſin; il faut ſeulement les enfoncer deux ou trois pieds en terre pour les garantir de la gelée & les cacher aux voleurs. Leur diametre doit avoir une certaine proportion avec celui de l'ouverture de l'ajutage, c'eſt-à-dire, que leur diametre doit être quatre fois auſſi grand. Par exemple, ſi l'ouverture de l'ajutage a un pouce de diametre, les tuyaux de conduite doivent avoir quatre pouces de diametre. Il faut obſerver la même proportion dans les plus grandes ou moindres ouvertures.

JETTÉE, *en terme de chandelier*, c'eſt le nombre de chandelles qu'on peut mouler d'une ſeule fonte de ſuif.

JETTER, *en terme d'arithmétique*, ſignifie compter, ſupputer, calculer. Ce terme n'eſt en uſage que pour le calcul qui ſe fait aux jettons.

JETTER, *en terme de fonderie*, c'eſt faire couler le métal fondu dans un moule préparé.... *Jetter en plâtre*, c'eſt remplir de plâtre bien paſſé, bien fin & très-liquide un moule ordinairement fait auſſi de plâtre, qu'on a tiré en morceaux de deſſus une ſtatue, ou un autre ouvrage de ſculpture, & que l'on raſſemble par le moyen de la chape..... *Jetter en terre* ou *en ſable*, c'eſt faire couler du métal entre deux tables couvertes de ſable

ou de terre de fondeur, dans leſquelles on a imprimé la figure qu'on veut qui y ſoit repréſentée. On ſe ſert, chez les orfévres, des os de ſeiche, pour mouler & jetter de petits ouvrages d'or & d'argent.... *Jetter du plomb ſur toile*, c'eſt ſe ſervir d'un moule ou table couverte de drap ou d'étoffe de laine, & par-deſſus le drap d'une toile ou treillis bien tendu, pour y couler du plomb en lames très-minces. Les faiſeurs d'orgues jettent ordinairement ſur toile, l'étain dont il font pluſieurs des tuyaux à vent de cet inſtrument de muſique.... En terme de monnoie, *jetter l'or*, *l'argent* & *le cuivre*, c'eſt quand ils ſont parfaitement en fuſion, remplir les moules ou chaſſis de ces métaux. L'or en lames ſe verſe dans le jet du moule, avec le creuſet ou il a été été fondu. Pour verſer l'argent & le cuivre, on ſe ſert de grandes cuillers de fer à manche de bois, avec leſquelles on puiſe ces métaux ardens & liquides dans les creuſets de fer où ils ont été mis en fuſion.

JETTER UNE BRIDE, *en terme de manufacture de dentelles*, c'eſt l'arranger, la diſpoſer, la faire pour remplir les vuides qui ſont entre le toilé des dentelles & des points.

JETTER, *en agriculture*, *par* rapport aux arbres : on dit que les arbres *jettent*, lorſqu'ils pouſſent des bourgeons & qu'ils *jettent* du bois quand ils ſont touffus. Les arbres commencent à *jetter* au printems & continuent juſqu'à l'hyver, que la ſéve étant dans un mouvement très-lent, ils ne ne peuvent rien pouſſer au-dehors. Les arbres jettent plus les uns que les autres, ſuivant le plus ou moins de force qu'ils ont. Cela dépend de la nature de l'arbre, du terrein plus ou moins bon, ou des ſoins plus ou moins grands du cultivateur.

JETTER, ſe dit d'un vieux eſſeim d'abeilles, qui en *jettent* de nouvelles.

JETTER, *en terme de vénerie*, on dit qu'un cerf *jette ſa tête*, lorſqu'il mue, que ſon bois tombe, ce qui lui arrive ordinairement en Fevrier ou en Mars.

JETTER *un oiſeau de poing*, c'eſt en fauconnerie, quand on le donne du poing ſur la proie qui fuit.

JETTON; petite piéce ronde, de métal, quelquefois d'ivoire, de nacres, de perles ou autres matieres légeres & précieuſes, dont on ſe ſert pour calculer quelques ſommes, marquer ſon jeu, & à quelques autre uſages. Aujourd'hui les *jettons* d'or, d'argent & de cuivre ſont devenus des eſpéces de médailles, preſque toujours frappés à l'honneur du roi régnant, avec ſon effigie d'un côté, de l'autre des deviſes & des légendes, qui rappellent quelque événement ſingulier ou glorieux de ſon régne, & avec le grennetis & le milléſime, comme aux monnoies Les prevôt des marchands & échevins de la ville de Paris, & pluſieurs officiers, comme les gardes du tréſor royal, les tréſoriers de l'extraordinaire & ordinaire des guerres, ceux de la marine, des parties caſuelles, des bâtimens du roi, &c. font tous les ans frapper de nouveaux *jettons*, dont les deviſes faites par meſſieurs de l'académie des ſciences & belles-lettres, ont raport à leurs fonctions, & au régne du roi. Ces *jettons* ſont comme les *étrennes* que la ville & ces tréſoriers vont préſenter, le premier jour de l'an, au roi, à la famille royale, aux princes du ſang, au chancelier, aux miniſtres & ſécretaires d'état, dans des bourſes compoſées de cent *jettons*, quel-

ques-uns, d'or & d'autres ſeulement en argent, ſuivant la qualité & la coutume. Il n'y a point de corps, à Paris, ſoit dans les premieres magiſtratures & dans les inférieures, ſoit dans les facultés, les communautés des marchands, ou celles des arts & métiers, qui n'aient leurs *jettons* d'argent, ornés de leurs diviſes. Les trois académies royales, qui ont leurs ſéance au Louvre, & celles de peinture & de ſculpture, qui tient auſſi ſes aſſemblées, ont pareillement leurs *jettons*, diſtribués aux académiciens qui y aſſiſtent aux dépens du roi, & ſur les fonds établis pour cette dépenſe. Tous ces *jettons* ſe fabriquent & ſe frappent avec des poinçons & des coins, comme les monnoies, & avec les mêmes machines. Le fabrique & la vente des *jettons* d'or, d'argent & de cuivre ne ſont permis en France, qu'au garde de la monnoie des médailles ou balancier du roi, par pluſieurs arrêts de la cour des monnoies, & lettres-patentes & arrêts du conſeil.

JETTON, *chez les fondeurs de caracteres d'imprimerie*, on donne ce nom à une petite plaque de cuivre ou de léton très-mince, avec laquelle ils ſont la juſtification de leurs lettres nouvellement fondues. Ce morceau de cuivre ne reſſemble en rien à un *jetton*. Il n'a pas plus d'un pouce-&-demi de longueur, & à peine une ligne d'épaiſſeur. C'eſt proprement la ſection d'un octogone, priſe du millieu des deux faces oppoſées, qui ſert comme de niveau, ſoit pour meſurer l'épaiſſeur des lettres ſur le marbre, ſoit pour régler leur hauteur en ligne, ſur l'inſtrument qu'on nomme *juſtification*.

JEU de FIEF, *en juriſprudence*, eſt l'exercice de la faculté que les coutumes ont accordés aux vaſſaux de diſpoſer de la totalité ou d'une partie de leurs fiefs. Ainſi toutes les fois qu'un vaſſal aliene ſon domaine féodal ou une portion de ce domaine, il ſe *joue de ſon fief*. Voyez la *Collection de déciſions nouvelles, & de notions relatives à la juriſprudence actuelle*, par M. DENISART, *tome I, page*. 648.

JEU-PARTI : *faire jeu-parti*, en terme de commerce de mer, c'eſt lorſque de deux ou pluſieurs perſonnes, qui ont part à un même navire, il y en a une qui veut diſſoudre la ſociété, & qui demande en juſtice que le total appartienne à celui qui fera la condition des autres meilleure, ou qu'on faſſe eſtimer les parts de chacun des aſſociés.

JEU, *en terme de fauconnerie* ; faire *jeu aux autours*, c'eſt leur laiſſer plumer la perdrix.

JEUX *d'eau*. Voyez *Jet d'eau*.

JEUNES *cerfs*. On nomme ainſi ceux qui ſont à leur deuxieme, troiſieme & quatrieme tête. Ils peuvent pouſſer juſqu'à huit, dix on douze andouillers, ſuivant les pays.

IEUSE. Voyez *Yeuſe*.

IF : arbre toujours verd, qui reſſemble au ſapin & au pin, dont le bois eſt fort dur & rougeâtre, les feuilles très-étroites, longues d'environ un pouce, rangées des deux côtés des branches, reſſemblantes à celles de ſapin ; les fleurs faites en petits bouquets ou chatons de couleur verd-pâle, compoſés de quelques fommes, remplis de pouſſiere tres-fine ; taillés en champignon, & recoupés en quatre ou cinq crénelures. Ces chatons ne laiſſent aucune graine après eux. Les fruits naiſſent ſur le même pied, mais en des endroits ſéparés. Ces fruits ſont des baies molles, pleines de ſuc, creuſes ſur le devant, en grelot, & remplies chacune d'une ſemence. Ces racines

ſont courtes ; grêles , & preſque à fleur de terre. Il croît , comme le ſapin , dans les montagnes & dans les lieux ſecs & pierreux. On ſeme la graine à l'ombre dans une terre légere : on n'en cultive guères que pour l'ornement des jardins. Par le moyen de la tonte , on lui donne toute ſorte de figure ; mais il eſt long-tems à lever : on l'éleve auſſi de bouture. La ſaiſon d'en ſemer la graine, eſt le mois de Septembre & celui d'Octobre. Cette graine ſe ſeme dans une terre bien ameublie, couverte d'un doigt épais de terreau , toujours à plein champ , & le plus à claire-voie qu'il eſt poſſible. Il y en a qui , avant de ſemer les *ifs* , en font tremper la graine dans l'eau juſqu'à ce qu'on remarque qu'elle ſe gonfle. Le ſecret eſt bon pour avancer la végétation. Lorſque les plants ſont levés , il faut avoir ſoin de les arroſer de tems en tems dans les grandes chaleurs , & d'ôter les mauvaiſes herbes qui croiſſent parmi. On les laiſſe dans cette pépiniere juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés plus large dans un autre endroit. Si-tôt qu'ils ſont plantés à deux pieds l'un de l'autre , on les arroſe. Il faut donner tous les ans trois labours aux *ifs* , à meſure qu'ils croiſſent , & les y laiſſer cinq ans , tems où l'on commence à en tirer pour leur donner place dans les plates bandes des parterres & pour en former des paliſſades entieres. On les enleve en motte pour les tranſplanter ; & ſi c'eſt au loin, on les met , avec leurs mottes , dans des paniers ou mannequins.

Les grands *ifs* ne ſont plus à la mode , ſi ce n'eſt dans les grandes allées ou dans les parcs ; ceux des parterres n'ont pas plus de deux pieds de haut , taillés en pyramides, cela égaie plus les jardins , & on choiſit ceux qui viennent de graine. On réſerve ceux qui viennent de marcotes pour les paliſſades , & on les prend depuis deux juſqu'à quatre pieds de haut. Lorſque ces *ifs* conduits artiſtement le long d'un treillage , durant quelques années , & ayant pris leur forme , n'ont plus beſoin d'appui , il n'y a plus qu'à les tondre dans la ſaiſon. On fait auſſi des banquettes d'*ifs* entre les arbres ; & ils ſervent ainſi de décoration dans un boſquet , ſalle de verdure , clos ou autre piéce d'ornement. Les formes ordinaires qu'on donne aux *ifs* ſont coniques ou pyramidales: on en fait des haies, des ſéparations dans les jardins , & on en borde les boſquets ſolitaires. La culture de cette plante n'a pas la moindre difficulté. On ne riſque rien à les tranſplanter , ſurtout ſi on en a émondé de tems en tems les racines , en creuſant tout autour , tandis qu'ils étoient dans la pépiniere. La ſaiſon de les tranſplanter eſt le mois de Septembre , ou bien auſſi-tôt que le tems eſt ſûr pendant le printems.

Les baies d'*if* donnent la dyſſenterie & la fiévre à ceux qui en mangent. On croît que ſes feuilles ſont un poiſon ſemblable à la ciguë , & que ſon ombre eſt pernicieuſe à ceux qui y dorment ; & le parfum de ſes feuilles fait , dit-on , mourir les rats.

IGEIGA ; c'eſt une eſpece d'arbre réſineux du Bréſil qui donne une eſpéce de maſtic , d'une odeur fort agréable.

IGNAME : Morin donne ce nom à une eſpéce de tulipe d'un rouge-mort , ſur un fond chamois , & très-fin panaché.

IGUANA, eſpéce de lezard d'Amérique dont la chair & les œufs ſont bons à manger , ainſi que celle de l'*iguaracu* , eſpéce de crocodile qui ſe trouve au Bréſil & au Mexique.

IL BAT L'EAU, terme dont les chaſſeurs du cerf uſent, quand la bête qu'ils chaſſent entre & donne de l'eau..... *Il va les chiens*, terme dont on parle aux chiens, lorſqu'ils chaſſent à la direction & à la prudence du piqueur.... *Il perce*, autre terme que le piqueur prononce, quand le cerf va en avant.

ILLUMINATION PITTORESQUE. Elle conſiſte à éclairer par des lumieres qu'on n'apperçoit point, des repréſentations peintes ſur des matieres tranſparentes.

ILVERT : nom d'une eſpéce de prune, dont la figure eſt ronde & la couleur verte.

IMAGE, empreinte d'une planche de cuivre ou de bois, gravée au burin, à l'eau forte ou au ciſelet, que l'on fait avec de l'encre des imprimeurs en taille-douce ſur du papier & du vélin, & quelquefois ſur du ſatin, c'eſt ce qu'on appelle *eſtampes*. Les graveurs, ſoit de l'académie royale de peinture, ſculpture & gravure, ſoit ceux qui ſont reçus maîtres de la communauté des peintres, ſculpteurs & graveurs de la ville & fauxbourgs de Paris, font un grand négoce de toutes ſortes d'eſtampes & images, particuliérement de leurs propres ouvrages : mais les vrais imagers, appellés autrement *dominotiers*, ſont ceux qui ont choiſi ce négoce; ils ſont du corps de la mercerie.

IMAL, meſure de grains dont on ſe ſert à Nancy. La carte fait les deux *imaux*.

IMMA, terre rouge qui ſert, en Perſe, aux teinturiers & aux peintres, & qui eſt comme le carmin que les femmes Perſanes emploient pour relever leur beauté.

IMMATRICULE, enrégiſtrement qu'on fait du nom de quelqu'un dans quelque regiſtre pupblic.

IMMEUBLES, biens en fonds, ou qui ſont préſumés avoir la nature du fonds. Il y a les *immeubles réels*; tels ſont les ſeigneuries, les juſtices, les bois, les terres, les vignes, les étangs, les marais, les iſles, les iſlots, les preſſoirs, les halles, les marchés, places vagues, terres vaines & communes, landes, bruyeres, garigues, pâtis, droits de bacq, de port, de péage, de travers, de paſſage, de minage, de meſurage, & enfin tout ce qui eſt attaché à la ſurface de la terre ou par ſa nature, comme les arbres, ou par la main des hommes, comme les maiſons & autres bâtimens. Il y a encore les *immeubles fictifs*; tels ſont les offices, & rentes conſtituées, &c.

IMMISCER, *en terme de palais*, avec le pronom perſonnel, ſignifie ſe mêler de l'adminiſtration de quelques affaires.

IMMONDICES, *en terme de chaſſe*, ce ſont les excrémens des chiens.

IMMORTELLE, dont les fleurs peuvent être gardées pluſieurs années, ſans qu'elles ſe flétriſſent, d'où vient qu'on appelle cette plante *immortelle*; elle a une odeur forte & agréable; ſa graine eſt oblongue, rouſſe, garnie d'une aigrette, odorante & âcre; ſa racine eſt groſſe, ſimple, ligneuſe, d'une odeur approchante de celle de la gomme élémi. Cette plante eſt inciſive, apéritive & vulnéraire; elle ſe replante au mois de Septembre, comme les autres fleurs.

IMPARFAIT, *en terme de manufacture*, ſe dit d'une étoffe mal fabriquée, qui n'a pas toutes ſes façons & tous ſes apprêts.

IMPERATOIRE, plante ainſi nommée, à cauſe des grandes vertus qu'on lui attribue; ſa racine eſt groſſe quelquefois comme le pouce, ridée, garnie de quelques fibres, remplie d'une chair blanche, aro-

matique, d'un goût âcre, piquant la langue, & échauffant toute la bouche; ſes tiges croiſſent de la hauteur environ de deux pieds; elles ſont canelées, creuſes, diviſées en ailes, ſoutenant en leurs ſommités des fleurs en paraſol, dont chacune eſt à cinq pétales, blanches, diſpoſées en roſe; lorſque ces fleurs ſont paſſées, il paroît un fruit compoſé de deux graines applaties, preſqu'ovalés, un peu plus groſſes que celles de l'anet, rayées légérement ſur le dos, & de couleur blanche; ſes feuilles ſont aſſez grandes, rangées trois à trois ſur une côte branchue, terminée par une ſeule feuille, roides, diviſées chacune en trois parties, découpées les unes légérement, les autres profondément. On ne ſe ſert, en médecine, que de la racine de cette plante qui eſt propre pour la colique venteuſe, pour l'apoplexie, pour la paralyſie, pour la fiévre quarte, & elle entre dans la thériaque.

IMPERATRICE, prune, eſpéce de perdrigon; violet, tardif, qui ne mûrit qu'en Octobre, & eſt très-bon

IMPERIALE, autre eſpéce de prune qui ſe mange au mois d'Août. Elle eſt longue, violette, tirant ſur le rouge; c'eſt la plus groſſe de toutes les prunes. Il y a l'*impériale blanche*, une *rouge*, une *hâtive* & une *tardive*; elles ſont toutes fort groſſes... Il y a une plante dont les fleurs ſont diſpoſées comme en couronne, ſurmontées d'un bouquet de feuilles, ce qui lui a fait donner le nom de *couronne impériale*.... Les fleuriſtes donnent le nom d'*impériale* à une tulipe qui eſt d'un pourpre brun, un peu rouge & blanc de lait.

IMPERIALE: ce nom eſt auſſi donné à une ſorte de ſerge de trois quarts d'aune de large, meſure de Paris, qui ſe fabrique particuliérement dans le bas Languedoc.

IMPERIALE étoit une monnoie d'or, qui ſe fabriquoit en Flandres, & qui y valloit environ un cinquieme moins que le demi-louis d'or de douze livres de France.

IMPETRANT, *en terme de droit*, eſt celui qui a obtenu ou impétré quelque grace, quelque bénéfice, &c.

IMPOSITION, *en terme d'imprimerie*, eſt l'arrangement & la comparaiſon des pages que le compoſiteur a faites, & l'action de les garnir de leurs bois convenables.

IMPRESSION, empreinte, marque qui ſe communique par la forte *impreſſion* d'un corps ſur un autre; ainſi l'or, l'argent, le cuivre reçoivent celles des coins qui ſervent au monnoyage des eſpéces; c'eſt ainſi que la cire reçoit l'*impreſſion* du cachet. C'eſt ſur le plomb que les inſpecteurs des manufactures, les viſiteurs des douanes, les autres commis des bureaux des fermes font l'*impreſſion* de leurs poinçons, & c'eſt pareillement ce que font ſur diverſes autres matieres les artiſans qui, par leurs ſtatuts, ſont obligés de marquer leurs ouvrages.

IMPRESSION, *en termedelibrairie*, a pluſieurs ſignifications. 1° Il s'entend des caracteres, & des lettres repréſentées avec de l'encre noire ou de la roſette, ſur du papier ou de vélin pour en faire des livres, 2° des livres même tout imprimés, 3° de la quantité de fois qu'un livre a été imprimé, 4° du nombre des feuilles ou exemplaires qu'on en a tiré. Dans ces deux derniers ſens, on ſe ſert auſſi du terme *édition*. On dit une *belle impreſſion*, pour dire des caracteres bien nets, imprimés avec de bonne encre & ſur de beau papier. *Premiere, ſeconde impreſſion*, &c. s'entend

de la premiere ou seconde fois qu'un livre a été mis sous presse ; & une *impression forte* & une *impression foible*, sont celles dont on a tiré beaucoup ou peu d'exemplaires.

IMPRESSION, parmi le graveurs imagers & imprimeurs en taille-douce, est l'empreinte que les planches de cuivre ou de bois, gravées au burin ou à l'eau-forte, laissent sur le papier ou le vélin, après qu'elles ont été frottées d'un noir & d'un rouge préparés ; & qu'elles ont passé entre les rouleaux d'une presse.

IMPRESSION : dans les manufactures de taffetas, satins, toiles de coton, &c. est l'art, à la maniere des indes, d'y représenter, par le moyen de certains moules de bois de poirier, taillés, gravés en relief, divers desseins de personnages, d'animaux, de fleurs & de grotesque qu'on releve ensuite d'autres couleurs avec le pinceau.

IMPRIMERIE ; c'est vers l'an 1440, jusqu'en 1450, que l'*imprimerie* fut inventée à Mayence ; cet art utile se répandit bientôt dans une partie de l'Europe. Harlem, Strasbourg l'eurent de bonne heure. En 1468, on vit sortir un livre de l'*imprimerie Angloise*. Venise commença à l'imprimer en 1470 & 1471. & sous la dixieme année du regne de *Louis XI*, (1470) l'*imprimerie* passa en France. Dans tous les lieux de l'Europe où l'*imprimerie* s'étoit répandue, on ne vit d'abord que des *impressions* de livres latins, ou en langue vulgaire, d'abord en *caracteres romains*, ensuite en *gothique*, & depuis en *italique*; & en 1481, peut-être dès 1476, on fondit en Italie des caractéres grecs. L'*imprimerie* grecque ne fut bien établie à Paris, qu'en 1507. Les *impressions* en langue & en caracteres hébraïques parurent en Italie presque en même tems que les grecques. On vit des éditions hébraïques faites à Paris, en 1508.

Deux sortes de principaux ouvriers travaillent à *l'imprimerie* ; les uns sont les *compositeurs* qui, arrangeant & plaçant les lettres sur les formes, les mettent en état d'être envoyées à la presse ; les autres sont les imprimeurs, c'est-à-dire, ceux qui font rouler la presse, qui noirciſſent les formes avec l'encre d'*imprimerie*, qui tirent les feuilles imprimées ; & correcteur d'*imprimerie*, est celui qui corrige les premieres épreuves des feuilles, & sur les corrections duquel le compositeur corrige ou remanie sa forme. Voyez, au mot *Imprimerie*, les *Dictionnaires Encyclopédique & de commerce.*

On entend aussi par *imprimerie* le lieu ou les villes où on imprime. En ce sens, on dit, l'*imprimerie du Louvre*, l'*imprimerie de Paris*, de Rome, de Venise, &c. On se sert encore de ce mot, pour distinguer de quels imprimeurs sont les ouvrages.

L'*imprimerie* Chinoise est bien différente de celle des Européens. on *imprime*, à la Chine, des livres avec des planches gravées à la maniere de celles dont on se sert en France pour les ouvrages de dominoterie.

IMPRIMEUR. Il y a, à Paris, plusieurs corps & communautés de marchands & d'ouvriers à qui l'on donne la qualité d'*imprimeurs*.

Les *imprimeurs de livres* sont un corps considérable avec la librairie, tout-à-fait dépendant de l'université & du recteur, & censés & reputés du corps de l'université. Voyez *Librairie*. Le nombre des *imprimeurs* qu'il doit y avoir dans chaque ville du royaume, est fixé par l'arrêt du conseil rendu le 31 Mars 1739.

Les *imprimeurs en taille-douce* n'étoient que de simples compagnons

que les graveurs & imagers de Paris avoient chez eux pour faire rouler les preſſes de leur imprimerie. Ils ont été érigés en corps de jurande, par la déclaration du 17 Février 1692. En 1694 ils reçurent leurs ſtatuts, & leur communauté fut formée, gouvernée par deux ſyndics.

IMPUBERES, ſont les enfans qui n'ont point encore acquis l'âge de puberté, qui eſt de quatorze ans pour les mâles, & douze ans pour les filles. Lorſque les enfans ſont venus à cet âge, on les nomme *adultes*. Les *impuberes* ne peuvent ni teſter, ni contracter mariage; mais ils peuvent recevoir des legs & autres libéralités.

IMPUTATION, *en terme de commerce*, eſt la compenſation d'une ſomme avec une autre, ou déduction d'une ſomme ſur une autre.

INCARNAT, couleur rouge très-vive, ainſi nommée de la reſſemblance qu'elle a avec de la chair vive nouvellement coupée, en quoi elle diffère de couleur de chair qui eſt plus pâle, & qui reſſemble à de la chair, couverte de ſa peau blanche, & animée d'un vermillon naturel. Il y a le réglement du mois d'Août 1669, pour la teinture des ſoies, laines, & fils en *incarnat* & couleur de roſe.

Les fleuriſtes donnent le nom d'*incarnat* à pluſieurs œillets qui ſont, le *beau d'aumont*, le *benjamin*, le *duc de Florence*; le *feu de ligny*, le *feu & blanc*, le *grand incarnat*, le *grand halbardier*, le *grand turc*, l'*hippolyte*, l'*incarnat impérial*, l'*incarnat caron*, l'*incarnat ceſille*, l'*incarnat de fremnes*; l'*incarnat bailly*, l'*incarnat blonne*, l'*incarnat d'Ath*, l'*incomparable*, le *monſtre pâle*, le *polyphile*, le *ſauvage*, le *tertio de Paris*, le *victorieux*, appellé auſſi le *flamboyant*, & l'*incarnat à doubles feuilles*, ou le *petit ſauvage*. L'*incarnat d'Ath* eſt un œillet incarnadin ſur un fond blanc. Il porte une très-large fleur, fort détachée & tranchée de gros panaches. L'*incarnat blonne* eſt pâle, mais le blanc très-fin; c'eſt un très-gros œillet garni de feuilles, & il a un panache fort détaché. L'*incarnat caron*, nommé auſſi le *grand étendard* a ſon blanc fort fin, ſes panaches aſſez gros; ſa plante eſt vigoureuſe, d'un beau verd, & il eſt petit & fort rond. L'*incarnat ceſille* eſt un gros œillet d'un *incarnat* pâle, garni de feuilles & ſujet à crever; ſon blanc eſt aſſez fin, ſa plante forte & abondante en marcote; ſa fleur eſt hâtive. L'*incarnat de fremnes*, eſt un *incarnat* dont le panache eſt aſſez régulier: mais il eſt ſuivi de quelques mouchetures qui en diminuent la beauté. Le *grand incarnat*, nommé auſſi *incarnat royal* & *incarnat impérial*, eſt un *incarnat* pâle, dont les panaches ne ſont pas gros, mais il n'eſt pas fourni de feuilles. Il eſt tardif & porte graine; ſa plante eſt ſi vigoureuſe, que ſes faues ſont preſque ſemblables à celles du poireau; elles ſont quelquefois atteintes de tâches rouſsâtres; il ne caſſe point, en lui laiſſant cinq ou ſix boutons ſur ſon principal dard: il ſe trouve à Lille, dit *Morin* dans ſa culture des fleurs. L'*incarnat bailly*, eſt un gros *incarnat* ſur un fin blanc, large, & qui ne creve pas, en lui laiſſant cinq boutons; ſa fleur eſt aſſez bien tranchée & ſa plante vigoureuſe.

INCENDIE: les *incendies* peuvent arriver de trois manieres, ſçavoir, par malice, par négligence ou par force majeure. L'action qui réſulte de l'*incendie* de la premiere eſpéce ſe pourſuit criminellement par la voie extraordinaire; & non ſeulement, dans ce cas-là, les *incendiaires* ſont tenus des pertes qu'ils occaſionnent, tant dans les lieux où

ils ont mis le feu, que dans les maisons voisines qui ont souffert de l'*incendie*; ils sont en outre punis de mort. Lorsque l'*incendie* arrive par une force majeure, comme par une guerre, par le feu du ciel ou par un autre cas fortuit, personne n'en est garant; mais quand l'*incendie* arrive par la faute grossiere, même légere, de ceux qui habitent une maison; ils en sont reponsables, ils doivent même indemniser les voisins des dommages & des pertes que ceux-ci souffrent.

INCIDENT, *en terme de palais*, est une contestation qui arrive à l'occasion d'une autre. Souvent les *incidens* se décident avant la cause ou le procès principal.

INCISER *le verre*, c'est, *en terme de verrerie*, le couper, soit pour le séparer de la felle ou sarbacane, soit pour en retrancher l'autre extrêmité opposée à celle de la felle, soit enfin pour l'ouvrir d'un bout à l'autre pour en faire du verre en table.

INCLUS, terme assez en usage parmi le marchands. On dit: on lui a donné terme pour payer ce billet jusqu'au deux du mois d'Août *inclus* ou *inclusivement*.

INCOMPETENCE: ce mot opposé à *compétent*, signifie, en jurisprudence, celui qui n'a pas le droit ni le pouvoir de connoître ou de décider quelque chose. Un juge, par exemple, *est incompétent*, quand on porte devant lui des contestations ou des demandes qu'il n'a pas droit de juger, ou dont la connoissance ne lui est pas attribuée.

INCULTE, *en terme d'architecture*, se dit de terres en friche & qu'on a négligé de cultiver.

INDE: *Bois d'Inde* propre à la teinture; c'est le cœur du tronc d'un arbre qui croît en abondance dans plusieurs isles de l'Amérique, particuliérement dans celle de Campesche, de la Jamaïque & de Sainte-Croix, d'où il est appellé *bois de la Jamaïque & de Campesche*; cet arbre monte très-haut & devient très-gros, mais plus ou moins, suivant qu'il rencontre une bonne ou mauvaise terre. Il jette de profondes racines, & s'éleve fort droit; son écorce est déliée, douce & unie par-tout; il fleurit une fois l'an, au tems des pluies, son fruit n'est guéres que de la grosseur d'un pois; son goût est âcre & piquant, approchant du clou de girofle. Le bois, les feuilles, le fruit de cet arbre sont fort estimés; le bois sert pour la teinture en violet ou en noir: on se sert de ses feuilles en médecine; le fruit est un véritable aromat qui peut suppléer au girofle, à la muscade & à la canelle; les Anglois & les Hollandois s'en servent. Les premiers l'appellent *poire de la Jamaïque*, & les seconds *ammomi*. Les Américains en mettent dans leur chocolat, & le nomment *malaquette*.)

INDE, est encore une drogue propre à la teinture, faite avec les feuilles d'une plante ou arbrisseau apppellé *indigo* ou *anil*. Voyez *Indigo*.

INDEMNITÉ, dans le commerce, c'est dédommagement ou promesse de dédommager.

INDEX; les négocians & teneurs de livres donnent ce nom à un livre composé de vingt-quatre feuilles qui se tient par ordre alphabétique, dont on se sert pour trouver facilement, sur le grand livre les *folio* où sont débitées & créditées les différentes personnes avec lesquelles on est en compte ouvert.

INDIENNE, toile peinte des Indes orientales, telles que les perses & les pekins. Ce sont les plus belles, les plus rares & les plus chères, de diverses couleurs & figures, qui sert à faire des robes de

femmes. & des robes de chambre d'hommes. On peint encore, en Hollande, en Angleterre & ailleurs des toiles de coton eſtimées ſuivant la fineſſe de la toile & de couleurs employées aux mêmes uſages que les premieres, & même à faire des ameublemens d'été.

INDIENNE : les maitres tabletiers-peigniers nomment des *peignes à l'indienne*, des peignes à dents fines de deux côtés, mais qui ne ſont pas également enfoncées.

INDIENNE eſt auſſi une étoffe, partie ſoie & partie laine, qu'on fabrique à Amiens. Les piéces, ſuivant le réglemens de 1666, doivent avoir un pied & demi un pouce de roi de largeur, & vingt & une aune un quart à vingt & une aune & demie de longueur.

INDICES, *en terme de juriſprudence*, ſont les conjectures qui réſultent des circonſtances non-pas certaines & néceſſaires, mais probables, qui peuvent n'être pas véritables, mais qui du moins ſont néceſſairement accompagnées de vraiſemblance. Il y a deux ſortes d'*indices*, les uns de droit, les autres de fait. Les *indices de droit* operent une preuve concluante, mais les *indices de fait* n'operent qu'un commencement de preuve. Voyez *la Collection de la juriſprudence actuelle*, par M. DENISART.

INDICROSE, ou ROSE INDIQUE, nom que les fleuriſtes donnent à un des plus beaux œilletsqui ſe puiſſe rencontrer dans les couleurs douces. Il eſt fort large, extrêmement rond, garni de feuilles. Son blanc de lait, ſe panaches gros & fort détachés, paroiſſent d'abord de couleur de ceriſe, enſuite de couleur de roſe, & ſur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas, ſi on lui laiſſe cinq ou ſix boutons ; ſa plante porte un large feuillage vigoureux. Il eſt cependant ſujet aux taches, qui paroiſſent d'abord comme le blanc, mais qui n'ont rien de méchant. Ses marcotes ontpeineà prendre racine & ſont ſujettes à la pourriture. Sa fleur eſt printanniére. Il faut le planter en automne, & le préſerver des trop grandes pluies.

INDIGO, drogue propre pour la teinture, faite des feuilles & des tiges de la plante ou arbriſſeau nommé *indigo*. Il vient de graine & croît environ de deux pieds & demi de haut, Ses feuilles ſont petites, rondes comme celles du buis, & de couleur de verd naiſſant, tirant un peu ſur le jaune, quand elles approchent de la maturité. Sa fleur, qui eſt rougeâtre, ſemblable à celle des pois, produit des gouſſes longues & recourbées en faucille, qui renferment une petite ſemence de verd d'olive.

L'*Indigo* demande une bonne terre graſſe, unie & qui ne ſoit point trop ſéche. Mangeant ou dégraiſſant beaucoup le terrein où on le cultive : on le plante ſeul, & l'on a encore la précaution d'arracher les herbes qui croiſſent autour, lorſqu'il commence à pouſſer, & juſqu'à ce qu'il ſoit en parfaite maturité. Toute ſaiſon eſt bonne pour le ſemer, mais non pas dans un tems trop ſec La graine étant miſe en terredans un tems humide, leve au bout de trois ou quatre jours, & dans deux mois la plante mûrit entiérement & eſt en état d'être coupée. Après la premiere coupe elle repouſſe, & on peut continuer de la couper, de ſix ſemaines en ſix ſemaines, environ, ſuppoſé que le tems ſoit pluvieux ; car ſi l'on coupoit en tems de ſéchereſſe, on perdroit les pieds de la plante, qui, quand ils ſont bien ménagés peuvent durer deux ans;après quoi il les faut arracher. L'*indigo*, qui eſt la ſixieme de couleurs pri-

mitives & qui eſt un violet bleuâtre très-vif & très-brillant, n'eſt autre choſe que la fécule qui ſe tire de la plante, par le moyen de l'eau ſouvent braſſée.

L'*indigo* vient des Indes orientales & des Indes occidentales; c'eſt apparemment d'où cette drogue a pris ſon nom. Le meilleur, dit-on, eſt celui à qui l'on donne le nom de *ſarquiſſe*, d'un village ſitué à 80 lieues de Surate proche d'Amadabat, ville importante de l'Empire du grand Mogol. Il s'en fait auſſi aux environs de Biana, d'Indoua & de Coſſa près d'Agra. Il y en a encore dans le royaume de Golconde, & les Hollandois en apportent de Brampour & de Bengale. Aux Indes occidentales, il ſe fait de l'*indigo* dans pluſieurs endroits de la terre ferme, particuliérement aux iſles Antilles. Mais le meilleur *indigo* vient de Guatimala de S. Domingue & de la Jamaïque. Les épiciers droguiſtes donnent la préférence aux indigots d'Orient & à ceux de la terre ferme de l'Amériqueſur celuiqui ſe fabrique aux iſles Françoiſes. Le bel *indigo* eſt par morceaux plats, d'une épaiſſeur raiſonnable, moyennement dur, net, nageant ſur l'eau, inflammable, de belle couleur bleue ou violet foncé, parſemé en dedans de quelques paillettes argentées, & doit paroître rougeâtre en le frottant ſur l'ongle.

L'*indigo* ſert aux peintres & aux teinturiers. Ces derniers l'emploient avec le paſtel & la vouede pour faire leur bleu.

INDIMION, œillet piqueté de brun, ſur un fin blanc large. Il ne caſſe point. Sa plante eſt d'un beau verd & n'eſt point ſujette aux maladies. Il ſe trouve à Lille. Quatre boutons lui ſuffiſent.

INDIQUE : nom d'une anemone dont les grandes feuilles ſont de couleur de chair, mêlée d'incarnat la peluche céladon blanchiſſans, mêlée de rouge.

INDIRE *aux quatres cas*, en terme de fief, c'eſt le privilege que certains grands ſeigneurs, ont de doubler leurs rentes & le revenu de leurs terres en quatre cas, qui ſont, 1°. le voyage d'Outremer, 2°. nouvelle chevalerie, 3°. le ſeigneur priſonnier de guerre, 4°. le mariage d'une fille. Aujourd'hui il y a peu de terres qui jouiſſent de ce droit.

INDIVIS, *en terme de pratique*; poſſéder un héritage *par indivis*, c'eſt le poſſéder en commun. Tous propriétaires d'une même choſe par *indivis*, ont un droit qui s'étend ſur la totalité & en même tems ſur chaque partie de la choſe : c'eſt ce que les juriſconſultes appellent *talem in toto & totum in quálibet parte*. Voyez *la juriſprudence actuelle de* M. Deniſart.

IN-DOUZE, *terme de libraire & d'imprimeur* ; c'eſt un livre dont chaque feuille pliée en douze parties fait douze feuillets qui ſont vingt-quatre pages.

INDULT : ce nom ſe donne à certains reſcriptsque le pape accorde relativement à des bénéficiers. Il y a deux ſortes d'*indults*, les uns *actifs*, les autres *paſſifs*. Les *indults* actifs, ſont des graces accordées par les papes aux cardinaux, & quelques autres collateurs de bénéfices, en conſéquence de quoi ces collateurs peuvent conférer librement les bénéfices dépendans de leur collation ſans pouvoir êtreprévenus durant les ſix mois qui leur ſont accordés par le concile de Latran. Le Pape, en accordant ces *indults*, s'exclut lui-même du droit de prévention quelui donne le concordat. Pour l'*indult paſſif* c'eſt véritablement une grace expectativetel eſt celui accordé à M. le chancelier

& à tous les membres du parlement de Paris : par le moyen de ce droit, chacun d'eux peut obtenir un bénéfice ſur le collateur ou patron eccléſiaſtique, auquel la nomination du roi eſt adreſſée. Voyez *la juriſprudence actuelle de* M. Deniſart.

INFANTE : nom que *Morin* donneà une tulipe iſabelle, ſouettée de blanc.

INFEODATION : c'eſt quelque choſe donné en fief, c'eſt auſſi la poſſeſſion d'un fief acquiſe au vaſſal par la réception à ſoi & hommage par le ſeigneur.

INFIRME, *en jardinage* : on dit qu'un arbre eſt *infirme*, quand il meurt quelques groſſes de ſes vieilles branches, ou quand l'extrémité de ſes jets ſéche, ou quand il n'en fait aucuns, ou quand il demeure galeux, plein de chancres & de mouſſes, quoiqu'il fleuriſſe beaucoup, mais ſans fruits, ou s'il en noue, ne donnant que des fruits petits, pierreux & mauvais. Voyez *Maladie des arbres*.

INOCULATION, C'eſt une méthode par laquelle on communique la petite vérole aux enfans & aux adultes. Voyez comme ſe fait cette expérience *phiſico medicale*, dans le *Dictiounaire de ſanté* & celui de *phiſique*. Le parlement de Paris a donné, le 8 Juin 1763 un arrêt qui ordonne que la faculté de médecine de cette ville ſera tenue de s'aſſembler pour donner un avis précis ſur l'*inoculation*, ſes avantages ou inconvéniens, & ſur les précautions auxquelles il conviendroit d'aſſujettir ceux qui pratiqueroient l'*inoculation* ou qui la recevroient, ſuppoſé qu'elle dût être permiſe ou tolérée, que cet avis ſeroient remis au procureur général du roi, pour être communiqué à la faculté de théologie, qui s'aſſemblera en conſéquence, & donnera ſuivant ſes uſages ſon avis ſur le même objet, lequel ſera de même remis au procureur général du roi, pour être pris par la cour, ſur cet avis, telles concluſions qu'il appartiendra.

INQUANT, *vieux terme de commerce*, qui ſignifie ce qu'on entend préſentement par vente à l'encan. On dit encore en Bretagne *inquanton*, pour *vendre à l'encan*.

INRAMO, ſorte de coton en maſſe & non filé, qui ſe tire du Levant & d'Egypte, par la voie du Caire.

IN-SEIZE, *en terme d'imprimerie*, ſe dit des livres dont les feuilles ſont pliées en ſeize feuillets & en trente-deux pages.

INSECTES : il y en a une infinité qui gâtent les plantes. Dans de certaines années, la campagne en eſt entierement déſolée.

Il n'y a point de remède naturel pour une corruption ſi générale, qui détruit les plus belles eſpérances du laboureur. Nous parlons à leurs articles des différentes eſpéces d'inſectes qui ravagent les plantes potageres & les arbres fruitiers, & même les moiſſons. Pour la guériſon de leurs morſures, voyez *le Dictionnaire de ſanté*.

INSINUATION, *en juriſprudence*, eſt l'inſcription de certains actes ſur les regiſtres publics, & qui eſt ordonnée pour empêcher les fraudes qui pourroient préjudicier à des tiers, ſi on tenoit ſecrets certains actes qui doivent être publics.

INSLACH, *terme Flamand*, qui ſignifie les fils d'or & d'argent, de ſoie ou de laine, dont on fait la trême de tapiſſerie de haute-liſſe. Dans les manufactures Françoiſes, on ſe ſert du terme d'*aſſure* pour ſignifier la même choſe. Voyez *Haute-liſſe*.

INSOLVABLE, qui n'a pas de

quoi payer. Le bénéfice de la ceſſion de bien a été introduite en faveur des perſonnes devenues *inſolvables* pour les ſauver de la dureté & de la perſécution de leurs créanciers. Il y a cependant des cas où, tout *inſolvable* que l'on ſoit, on ne peut pas même jouir de cette triſte reſſource.

INSPECTEUR; c'eſt celui qui eſt commis, pour avoir ſoin de la conduite de quelqu'un, ou de l'execution de quelque choſe. Les *inſpecteurs* des manufactures ſont des perſonnes prépoſées de la part du roi, pour avoir inſpection ſur les ouvriers qui travaillent en étoffes ou en toiles, ſoit ſur les métiers des manufacturiers, ſoit ſur ceux des particuliers. Ils ſont chargés de veiller à ce que les ouvriers ſe conforment aux arrêts & réglemens concernant les largeur & longueur des étoffes qu'ils fabriquent, & qu'ils n'y emploient que les matieres ordonnées & permiſes.

Les maîtres & gardes, jurés ou eſgards des corps & communautés ont droit de viſite & d'inſpection ſur les marchands & ouvriers de leurs corps & communautés. Il y a en France des *inſpecteurs* pour les manufactures de laine & de ſoie, & des *inſpecteurs* pour les toiles. Les départemens des premiers ſont la douane de Paris, la halle aux draps de la même ville, Calais, S. Valerey, Beauvais, Crevecœur & Granviller, Aumale, Amiens, Rouen, Alençon, Caën, Nantes, S. Malo, Tours, Beuvry, Orléans, Poitou, Auvergne, Limouſin & Xaintonge; Bordeaux, Montauban, Rouergue & Quercy; Toulouſe, Montpellier, Carcaſſone, Nîmes, Caſtres & S. Pons; Dauphiné, Dijon, Troyes & Châlons; Rheims Sedam, Mets.... Les départemens des *inſpecteurs* des toiſes ſont Rouen, Caën, Alençon, Bretagne, Laval, Lyonnois & Beaujolois.

INSTAR, mot latin qui ſignifie à l'imitation, à la reſſemblance d'une choſe. On dit par exemple, *dans le commerce*: La manufacture des draps de Sedan a été établie pour en fabriquer en France, à l'*inſtar* de ceux de Hollande, & les ſerges de Gournay & d'autres endroits, à l'*inſtar* de celles de Londres.

INSTITOIRE, *en terme de marchand*, eſt l'action donnée contre le maître, pour raiſon de ce qui s'eſt fait en ſon nom, par ſon commis ou ſon facteur.

INSTITUTION *contractuelle*; c'eſt, *en juriſprudence*, une diſpoſition qui fait un héritier, indépendamment de la loi, & qui, dans nos mœurs, ne peut ſe faire que par un contrat de mariage en faveur de l'un ou des deux futurs conjoints.

INSTRUCTION: on entend par ce mot, préceptes, enſeignemens, ordres donnés pour l'exécution d'une choſe, ſoit de bouche ou par écrit. Les marchands négocians, banquiers, entrepreneurs de manufactures & tous ceux engagés dans un commerce qui demande néceſſairement des relations & des correſpondances, ont des commis, des agens, des facteurs, des commiſſionnaires, conducteurs d'ouvriers, à qui ils donnent leurs *inſtructions*, particulierement par écrit, pour les achats, ventes, envois de marchandiſes, remiſes, réceptions d'argent, acceptation payement de leurs lettres de change..... *Inſtruction* ſe dit encore *dans le commerce*, des mémoires dreſſés & imprimés par ordre de la cour, pour l'exécution des réglemens faits en divers tems, pour les manufactures, & la bonne fabrique & teintures des étoffes qui s'y font, ou des matieres qui y ſont em-

ployées. . . . . *Inſtruction* eſt auſſi un mémoire particulier & convenable aux fonctions de chaque inſpecteur des manufactures, qu'il reçoit de la main du miniſtre ou du chef du conſeil du commerce, lorſque la Cour le charge d'un département & inſpection, ſoit pour les laineries, ſoit pour les toiles... Il y a auſſi quelques inſpecteurs, chargés d'*inſtructions ſecretes*, mais dont ils ne doivent rendre compte qu'à la cour.

INSTRUMENT, c'eſt ce qui ſert pour faire quelque ouvrage. Du plus grand nombre des inſtrumens ou outils propres aux manufactures aux méchaniques, aux arts & métiers, dont il y a communauté, établie à Paris en corps de jurande. On donne dans ce Dictionnaire l'explication & l'uſage dans leur ordre alphabétique, ou au ſujet principal pour lequel il eſt employé. On ſe contente donc de dire ici, 1°. que ce qu'on appelle *inſtrument* de mathématiques, ſoit pour des opérations de geométrie, ou des obſervations d'aſtronomie, ſont le compas, la régle, le niveau, le rapporteur, le quart de cercle, le compas de proportion, l'aſtrolable, le pédometre, le pantometre, les planiſpheres, le bouſſoles & tant d'autres machines & *inſtrumens* anciens & nouvellement inventés. 2°. Que les *inſtrumens* de muſique qui ſervent à produire quelque harmonie ſans le ſecours de la voix, ſont de trois ſortes; les uns appellés *inſtrumens à corde*, comme le luth, le tuorbe, la harpe, &c. Les autres nommés *inſtrumens à vents* comme les orgues, la flûte, le hautbois, les clarinettes, les fifres &c. & ceux qui ſe frappent avec un bâton ou avec la main qu'on appelle *inſtrument de percuſſion*, tels que le tambour, les tymbales, &c. Il y a à Paris une communauté de faiſeurs d'*inſtrumens* de muſique; & une de faiſeurs d'*inſtrumens* de mathématiques.

INTENDANCE: en général, ce mot ſignifie charge, commiſſion, pouvoir qu'on donne à quelqu'un pour avoir inſpection ſur certaines affaires. Il y a des *intendances* des finances, du commerce, des armées du roi, de marine, des bâtimens, &c.

INTERDITION, *en juriſprudence*: l'homme, dans ſon bas âge eſt aſſervi par la loi à ſes parens, à ſes tuteurs & curateurs, & eu égard à ſa foibleſſe, à ſon incapacité, à ſon défaut d'expérience, il ne diſpoſe de rien. Dans un âge plus avancé, cette même loi ne le perd point encore de vue; un homme majeur, dont la démence ou la diſſipation, ou la prodigalité, ou l'incapacité à gouverner ſes affaires, ou la foibleſſe à ſuccomber aux premiers efforts de la ſéduction, eſt connue, bien prouvée & authentique; cet homme majeur, dis-je, ſans être dépouillé entiérement de ſa liberté, eſt au moins empêché par la loi d'en abuſer, juſqu'à un excès qui lui deviendroit funeſte. Ainſi, cette même loi, contre ces mêmes majeurs, prend différentes précautions pour empêcher qu'ils ne diſſipent leurs biens, lorſqu'elle a reconnu qu'ils ſont incapables de les conſerver. Elle *interdit* les uns abſolument, & leur ôte toute diſpoſition: elle met les autres ſous la puiſſance de leurs curateurs, comme les mineurs ſont ſous celle de leurs tuteurs. D'autres ne ſont *interdits*, que par rapport à l'aliénation des fonds; d'autres n'ont qu'un ſimple conſeil ſans l'avis duquel ils ne peuvent contracter; & enfin il y en a à qui la loi a défendu d'entreprendre aucun procès, ſans l'avis par écrit, d'un avocat, ou d'une autre perſonne qu'elle

qu'elle aura nommée. *Voyez* ſur l'*Interdiction* & les *interdits*, les juriſconſultes qui en ont traité, & les divers arrêts donnés à ce ſujet & cités dans le dictionnaire de *Ferriere*, & dans la Juriſprudence actuelle de M. *Déniſart*, ainſi que ſur les *Interdits d'offices*; & ſur les *Interdits en matières eccléſiaſtiques*, le Dictionnaire civil & canonique.

INTERDICTION, *en matiere de commerce*, ſont des défenſes du prince aux négocians, marchands, & autres de ſes ſujets, de faire aucun commerce de marchandiſes avec les nations avec leſquelles il eſt en guerre, ou avec qui il ne trouve pas à propos que ſes peuples aient correſpondence. Une *interdiction générale* emporte auſſi le commerce des lettres, ce qui eſt la plus grande marque de l'indignation d'un ſouverain, contre les ennemis de ſon état. Ces *interdictions* du commerce, pour cauſe de guerre, ſe ſont en même tems que la déclaration de guerre, & ne ſe levent ordinairement qu'avec la publication de la paix; & pendant cette *interdiction du commerce*, toutes ſortes de marchandiſes, ſoit qu'elles viennent des pays avec leſquels on eſt en guerre, ſoit qu'elles y aillent, ſont cenſées de contrebande, & comme telle, ſujettes à confiſcation, ainſi que les voitures, équipages & vaiſſeaux qui ſervent à les tranſporter, à moins qu'il n'y ait des paſſeports, comme on en accorde aſſez ſouvent.

INTERESSÉ: les *intéreſſés* dans les fermes générales du roi, ſont les fermiers généraux. Les *intéreſſés* dans une compagnie de commerce, ſont ceux qui en ſont les fonds. Si ces fonds ſe font par actions, on les nomme *actionnaires*..... Un *homme intéreſſé* eſt un homme avare qui ne lâche rien de ſes intérêts.... *Intéreſſer* quelqu'un dans une ſociété, dans une manufacture, dans une compagnie de commerce, dans la cargaiſon & l'armement d'un vaiſſeau marchand, c'eſt l'aſſocier, lui donner part dans toutes ces entrepriſes, afin qu'il en partage les profits, en porte la perte, à proportion de la part que les autres *intéreſſés* lui cédent, ſuivant les fonds qu'il a fourni.

INTERET, *dans le commerce*, c'eſt l'accroiſſement du ſort principal qui ſe fait par la ſomme que paye le débiteur pour l'uſage d'une plus grande ſomme prêtée, ou bien la ſomme que paye tous les ans un emprunteur à celui qui lui a prêté de l'argent pour le dédommager du profit ou du revenu qu'il en auroit tiré, s'il l'avoit mis en fonds d'héritage, ou dans le négoce. Les *intérêts* ne ſont licites, que quand on les paye aux taux du roi, c'eſt-à-dire, ſur le pied fixé par les ordonnances. Les juges adjugent des *intérêts* des ſommes dûes & non payées à leur échéance, à commencer du jour de la demande faite en juſtice. Les *intérêts* des *intérêts* ſont défendus; & les marchands ou autres, ſous quelque prétexte que ce ſoit, n'en peuvent prendre. Cependant un tuteur en eſt comptable vis-à-vis de ſon mineur.

INTERLOPES, vaiſſeaux marchands qui tâchent de faire un commerce indirect & ſecret de marchandiſes de contrebandes, ou qui portent des marchandiſes permiſes dans des lieux où il n'eſt pas libre auxétrangers detrafiquer. On les appelle *avanturiers*..... *Interlopes*, ſont encore des vaiſſeaux des nations d'Europe, qui tentent de faire leur négoce dans l'étendue de la conceſſion de leurs compagnies, ſans en avoir obtenu la permiſſion des intéreſſés ou des

directeurs. C'eſt par cette eſpéce de trafic que les *interlopes François* rapportent de la mer du ſud de ſi riches cargaiſons en piaſtres, & autres précieuſes marchandiſes. C'eſt auſſi par la même voie, que les Anglois de la Jamaïque, & les Hollandois de Curaçao, fourniſſent l'Amérique Eſpagnole de toutes ſortes de marchandiſes d'Europe, pour leſquelles ils reçoivent en échange, avec un profit immenſe, pierreries, or, argent, perles, fruits, cochenille, indigo, cacao, &c.

INTERLOQUER, ou rendre une *ſentence interlocutoire*, c'eſt, *en terme de palais*, ordonner qu'une choſe ſera prouvée ou vérifiée, avant qu'on prononce ſur le fond de l'affaire.

INTERPELLER, *en terme de palais*, c'eſt faire une queſtion à quelqu'un, avec ſommation de répondre.

INTERROGATOIRE, *en terme de palais*, ſont les queſtions faites par un juge à une partie, ſur la vérité de certains faits qui doivent déterminer le jugement d'une affaire, & les réponſes qui ſont faites à ces queſtions par la partie. Il y a deux ſortes d'*interrogatoire*; l'un en matiere civile, nommé *interrogatoire* ſur faits & articles; l'autre en matiere criminelle, nommé ſimplement *interrogatoire*. Voyez *la Juriſprudence actuelle*.

INTERRUPTION, au barreau, c'eſt la ceſſion de la preſcription, lorſqu'elle a été arrêtée par des pourſuites ou par des minorités qui ont prorogé l'action.

INTERVENTION, *en terme de pratique*, s'entend d'une partie qui ſurvient dans une cauſe civile, pour y prendre part, ſoit pour ſoutenir le demandeur, ſoit pour conſerver les intérêts du défendeur, ou les ſiens particuliers. On reçoit des *interventions* dans les procès civils, mais elles ſont inconnues en matiere criminelle.

INTESTAT, *autre terme de pratique*, & nom qu'on donne à ceux qui laiſſent leurs ſucceſſions à leurs heritiers naturels, ſans avoir fait de teſtament.

INTIMATION, ſignification qu'on fait à quelqu'un par un acte judiciaire, & ſe dit plus ordinairement de l'exploit que fait donner un appellant à celui qui a obtenu ſentence à ſon profit, pour la voir réformer par un juge ſupérieur. Ainſi l'*intimé* eſt proprement le défendeur en cas d'appel.

INTRINSEQUE, *en parlant des monnoies*; on appelle *valeur intrinſéque* la valeur des monnoies par rapport à leur poids, & *valeur extrinſéque* celle que le ſouverain donne aux monnoies, indépendamment de leur poids.

INTRODUIRE un faucon au vol, c'eſt, *en terme de chaſſe*, commencer à le faire voler.

INTRUSION, *en juriſprudence*, c'eſt la jouiſſance d'un bénéfice ou exercice d'une charge, ſans avoir un titre, du moins coloré.

INVENTAIRE, deſcription des papiers, meubles, uſtenſiles, grains & autres effets qui ſe trouvent dans une maiſon, ferme, château, métairie, ou ſemblables lieux, ſoit qu'elle ſoit faite par autorité de juſtice, du vivant ou après le décès du propriétaire, ſoit que le propriétaire la faſſe ou faſſe faire volontairement.

Tout marchand eſt obligé de faire tous les deux ans un état exact & circonſtancié de ſes effets mobiliaires & immobiliaires, de toutes ſes dettes actives & paſſives, afin de ſe rendre compte à ſoi-même, & en cas de déſordre dans ſes affaires, de pouvoir du moins juſtifier ſa bonne foi à ſes créanciers.

On appelle improprement *inven-*

taire, la vente qui ſe fait publiquement & à l'encan des meubles d'une ſucceſſion, ou des marchandiſes & autres effets d'un marchand ou d'un débiteur inſolvable. Ce ſont les huiſſiers-priſeurs, qui en font à Paris la proclamation, & qui répondent des deniers qui proviennent des marchandiſes, meubles & effets vendus.

Les petites marchandes qui courent les rues de Paris, & qui crient leurs marchandiſes, ont un panier plat, fait d'oſier, qu'elles portent devant elles, attaché avec deux ſangles à leur ceinture, & qu'elles appellent *inventaire*; c'eſt ſur cet *inventaire* qu'elles étalent fruits, légumes, herbes, bouquets, & tout ce qu'elles ont à vendre.

INVESTITURE, en matiere féodale, c'eſt la foi & hommage par laquelle le vaſſal eſt ſaiſi & inveſti du fief par ſon ſeigneur dominant; & en matiere eccléſiaſtique, *inveſtiture* ſignifie la miſe en poſſeſſion d'un bénéfice par celui qui a droit de le conférer.

JOAILLIER, marchand qui fait négoce de joaillerie. Les orfévres & les merciers ſons appellés, par leurs ſtatuts, *marchands joailliers*, parce que les uns & les autres, à l'excluſion de tous, ont la faculté de faire trafic de marchandiſes de joaillerie, avec cette différence néanmoins que les merciers ne peuvent tailler, monter ni mettre en œuvre aucunes pierres précieuſes, ni joyaux; cela eſt réſervé aux ſeuls orfévres, qui ſont les artiſans de ces ſortes de choſes, quoiqu'ils aient auſſi le pouvoir de les acheter & de les vendre. Voyez *Mercier* & *Orfevre*.

JOINT *des pierres*, en terme de maçonnerie, c'eſt la ſéparation: les *joints de tête ou de face* ſont ceux qui ſont en coupe ou en rayons ou parement, & ſéparent les vouſſoirs ou clavaux. Le *joint* de recouvrement ſe fait par le recouvrement d'une marche ſur une autre, & le *joint-feuille* eſt le recouvrement de deux pierres l'une ſur l'autre pour une entaille de leur demi-épaiſſeur.

JOINTÉE, ſe dit de ce qui peut tenir de grains ou de légumes ſecs dans le creux des deux mains, quand on les joint enſemble. On dit une *jointée de froment*, une *jointée de pois*.

JOINTÉ, *en terme de manége*; un cheval *long-jointé*, eſt celui qui a le paturon long, effilé & pliant, & *court-jointé*, eſt celui qui a le paturon court.

JOLICOURT, *en terme de fleuriſte*, eſt une tulipe couleur de tuile ou de jaune.

JOLIVETTE, auſſi, *en terme de fleuriſte*, eſt une anémone de couleur de chair, mêlée de rouge; ſa peluche eſt couleur de brique.

JONC, plante qui croît dans les prés & dans les marais, qui pouſſe beaucoup de tiges à la hauteur de deux pieds, aſſez groſſes, roides & pointues, compoſées d'une écorce épaiſſe, & d'une moëlle un peu dure & blanche, enveloppée depuis la racine de graines feuillues rougeâtres qui s'élevent juſqu'à près d'un pied. Ses fleurs ſont ordinairement compoſées de ſix pétales diſpoſées en étoiles ſans calice. Elles ſont ſuivies de capſules relevées de trois coins, & qui renferment des ſemences fort menues. Cette ſtructure de fleur & de fruit ſert à diſtinguer le *jonc* de pluſieurs plantes auxquelles on avoit attribué ce nom.

Il y a pluſieurs eſpéces de *jonc*; il naiſſent dans les eaux, ou proche des eaux qui croupiſſent. Le *jonc* ſert à faire de cabas, des paniers, des banes ou banettes, pour emballer les ſoutes, les figues ſéches, &c. Les Hollandois en fabri-

quent des nattes qui ſont fort eſtimées & qui ſont propres à faire des tapiſſeries & des tapis de pied. Les jardiniers l'emploient pour paliſſer leurs arbres ; c'eſt avec le petit *jonc* qu'ils paliſſent les nouveaux jets que les arbres en eſpalier ont pouſſé depuis le printems juſqu'à la ſaint Jean, & c'eſt dans ce tems que ce travail ſe fait. Les marchands de balais font des balais de *jonc*.

La *graine de jonc* rôtie & bue dans du vin mêlé avec de l'eau, reſſerre le ventre : elle provoque l'urine, & fait mal à la tête, ſi on en prend trop ; mais ſi on en prend peu, elle fait dormir.

JONC d'ESPAGNE, eſpéce de *jonc* qui eſt fort ſemblable au battin.

JONC-MARIN, ſorte de plante qui a la tige dure, boiſeuſe & les fleurs jaunes.

JONC-ODORANT. Il croît en abondance dans l'Arabie heureuſe & au pied du Mont-Liban.

JONCHÉE, herbes, fleurs ou jonc qu'on épanche ſur la terre ou ſur le pavé, quand on veut faire honneur au paſſage de quelques perſonnes.... *Jonchée* eſt auſſi un fromage de lait fraîchement caillé, égoutté dans de petits paniers faits d'oſier ou de jonc.

JONQUILLE, fleur odoriférante, blanche ou jaune, qui vient ſur une tige comme les narciſſes, & qui fleurit en Mars.

Parmi le grand nombre de *jonquilles* qu'on connoît, il y en a douze qui ſont les plus ſingulieres & les plus eſtimées, ſçavoir, la *jonquille de Lorraine*, la *jonquille recoquillée*, la *jonquille au grand godet*, les *jonquilles d'Eſpange*, grandes & petites, la ſimple & la double qui ſont toutes d'un jaune clair, la grande *jonquille blanche* & la petite, la *blanche* à godet citronné, & la *blanche* & la *verte* d'automne.

La *jonquille de Lorraine* eſt unie, a ſix feuilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes ſur les autres ; c'eſt pour cette raiſon qu'elle eſt appellée *unie* ; elle a le godet au milieu, qui s'éleve de la groſſeur d'un demi-doigt, & eſt friſée par le bord. Elle ne rapporte pas beaucoup de fleurs, mais elle ſupplée à ce défaut par la vivacité de ſa couleur, qui eſt plus couverte ; & outre cela, elle eſt bien plus ouverte dans ſa fleur.

La *jonquille d'Eſpagne*, ainſi appellée, parce qu'elle a été apportée d'Eſpagne, eſt infinie dans la diverſité de ſes fleurs, parce qu'il y en a qui les portent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines ; elles ſont pourtant toutes de la même couleur, qui eſt un beau jaune clair, & ont une très-agréable odeur.

La *jonquille blanche au godet citronné*, a le godet d'une autre couleur que la *grande jonquille blanche* : elle produit quatre ou cinq fleurs blanches qui tirent à une couleur blanchâtre, avec le godet au milieu, mais un peu plus obſcur. On l'appelle encore *jonquille de mouton*, parce qu'elle pend en bas & rebrouſſe ſes feuilles en-haut, & fait ainſi la figure d'un mouton qui cornaille

La *jonquille à grand godet*, ainſi nommée, parce que ſon godet eſt également rond & beau. Il eſt beaucoup plus long que celui des deux autres eſpéces ci-deſſus ; ſes fleurs & ſes feuilles ſont découpées en étoiles & plus étroites.

La *grande jonquille blanche* eſt différente de la grande *jonquille d'Eſpagne* pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne ſent rien.

La *petite jonquille blanche* diffère de celle d'Eſpagne, en ce qu'elle a la fleur étroite, & qu'elle eſt ſans odeur.

La *jonquille blanche d'automne* jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur, & elle pouſſe ſa tige avant les feuilles.

La *jonquille verte étoilée* vient en automne ; elle a les feuilles découpées en étoiles; elle fleurit avant que de jetter aucun verd du pied.

La *jonquille* ſe perpétue de ſemences, mais plus promptement par bulbes & oignons : elle veut une terre de jardin bien ſubſtantielle, point humide & couverte d'un bon terreau, la profondeur de trois doigts, autant de diſtance. On les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple : il ne lui faut que médiocrement du ſoleil. La *jonquille blanche* & la *jaune double* ſont mieux dans des pots que dans des planches. Elle demande un fonds de terre graſſe & détrempée ; mais le lit ſur lequel il faut les planter, doit être une terre maigre, dans laquelle on couchera les oignons qu'on recouvrira de la même terre légere & maigre, & par-deſſus la hauteur d'un pied de terre bien graſſe. On arroſe légérement ces *jonquilles*, quand la terre eſt peu ſéche, pour les faire mieux profiter. On leve ces *jonquilles* pour en couper les filets & les cheveux ; cela ſe fait au mois de Septembre : il faut les replanter auſſi-tôt, car ces petits oignons ſouffrent beaucoup hors de terre, néanmoins ſi on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire ; mais il les faut envelopper dans du papier & les mettre dans une boëte.

On fait des parfums, des poudres, des pommades, des eaux & des eſſences de *jonquilles* ; cette plante n'a aucune propriété en médécine : cependant *Dioſcoride* dit que ſes racines mangées ou priſes en décoction, ſont vomitives & propres pour les maladies de la veſſie.

JOSEPH, *Coton-Joſeph*, fil de coton de médiocre qualité, & peu eſtimé.

JOSEPH-FLUANT, *Joſeph-collé*, *Joſeph à ſoie*, noms donnés à certaines eſpéces de papier.

JOSEPHINE, tulipe iſabelle rougeâtre, panachée de jaune, avec peu de rouge.

JOTTE, herbe potagere, autrement appellée *bette* ou *poirée*. Voyez *Poirée*.

JOUBARBE, plante qui pouſſe des feuilles oblongues, pointues, graſſes, charnues, toujours vertes, s'étendant beaucoup au large, & diſpoſées en rond. Il s'éleve de leur milieu une tige à la hauteur d'un pied ou plus, droite, aſſez groſſe, garnie de feuilles ſemblables à celles d'en-bas, mais plus étroites & pointues. Ses fleurs ſont portées à l'extrémité de la tige qui eſt diviſée en quelques branches, courtes & ſans feuilles. Chaque feuille eſt compoſée de pluſieurs pétales fort étroites & de couleur purpurine. A ces fleurs ſuccedent des fruits formés par pluſieurs petites graines ramaſſées en maniere de tête, & remplies de ſemences fort menues. Cette plante, nommée *grande joubarbe*, pour la diſtinguer de pluſieurs autres pluspetites, eſt rafraîchiſſante.

Il y a une eſpéce de *joubarbe* qui s'éleve fort haut, & qui pouſſe des tiges & des branches en maniere d'arbre; ſes fleurs ſont jaunes. Cette plante croît ſur les murailles & ſur les toits des maiſons. Elle eſt fort rafraîchiſſante, propre pour les inflammations, pour adoucir les douleurs de la brûlure, de la goutte & des cancers.

Il y a encore une troiſieme eſpéce de *joubarbe*, appellée la *petite joubarbe*, qui a les mêmes propriétés que les précédentes.

Les Anglois ont des *joubarbes* de pluſieurs eſpéces qui viennent du

Cap de Bonne-Eſpérance. Elles ne ſont par moins belles que le *ſoucifigue*. On les multiplie de la même maniere.

La *joubarbe branchue* eſt une des plus belles plantes de la ſerre, ſur-tout l'eſpéce qui a les feuilles tachetées de verd & de jaune, & quelquefois de couleur pourpre à la pointe. Elle ſe plaît dans une terre légere & ſablonneuſe, & on la multiplie aiſément, par le moyen de ſes branches que l'on couche dans la terre, dans quelques-uns des mois de l'été, en leur donnant fort peu d'eau, beaucoup d'air & d'ombre en été, & point du tout en hiver. Cette méthode, dit *Bradeley*, de gouverner ces plantes en été, contribue à en rendre les feuilles beaucoup plus belles, que quand on les tient ſous des vitrages, ou expoſées au ſoleil. Toute plante, ajoûte-t-il, qui ſe nourrit de l'air, comme fait principalement celle-ci, doit être traitée de la même maniere, ſi veut l'on en conſerver les plus belles couleurs. Car trop de ſoleil, par exemple, fait tort à l'aloës & aux autres plantes ſemblables, & eſt ſujet à altérer la couleur de leurs feuilles.

JOUES *de peſon*, *en terme de balancier*, ſe dit des plaques quarrées qui ſont des deux côtés des broches du peſon.

JOUELLE, ſorte de joug compoſé de trois piéces, de deux droites, & d'une qui traverſe, lequel joug ſert à arranger, à diſpoſer les ſeps, les ſarmens de vigne d'une certaine maniere. On dit, *dreſſer une vigne en jouelle*, *relever la vigne ſous la jouelle*.

JOUG, *en terme d'agriculture*, eſt un pieu de bois qui ſert à atteler les bœufs à la charrette. On attache les *jougs* aux cornes des bœufs ou des vaches, dont on ſe ſert pour labourer ou pour charrier avec des littieres, au lieu des cordes, faiſant enſorte qu'il poſe ſur le ſront, parce qu'alors ces animaux entraînent mieux leur harnois auquel ils ſont attelés.

JOUG *de terre*, eſt l'eſpace que deux bœufs accouplés peuvent labourer en un jour.

JOUR, durée de vingt-quatre heures, qu'on compte depuis midi juſqu'à l'autre, c'eſt ce qu'on appelle le *jour naturel*; il s'entend auſſi du tems que le ſoleil reſte ſur l'horiſon, qui eſt inégal, ſuivant les ſaiſons; c'eſt ce qu'on appelle *jour artificiel*.

Une lettre de change payable à *jour préfix*, *à jour nommé*, eſt celle qui doit être payée le *jour* qui y eſt exprimé. Ces lettres à *jour préfix* ne jouiſſent point de bénéfice des dix *jours* de faveur.... Une lettre de change à deux, à quatre, à ſix *jours* de vue préfix, eſt celle qu'on doit payer à deux, à quatre, à ſix *jours* après celui de ſon acceptation. Voyez *Lettre de change*.

L'uſage & non le droit accorde le bénéfice des *dix jours* ou les *dix jours de faveur*, à celui ſur qui une lettre de change eſt tirée, au-delà de l'échéance marquée pour ſon payement: ainſi une lettre payable à douze *jours de vue* ne ſe paye que douze *jours* près l'acceptation.

Les ordonnances des aides, & celles de la ville de Paris, défendent de voiturer les vins & les autres marchandiſes, autrement que de *jour*, & entre deux ſoleils. Celles des aides défendent encore aux braſſeurs d'entonner la biere de chaque baſſin, ſinon de *jour*, & en préſence des commis.

Un *faux jour* eſt celui qui vient obliquement dans quelque lieu: la plûpart des magaſins & des boutiques ont des *faux jours*, dont les marchands ſçavent bien profiter. Ils

appellent ces *faux jours*, *abajours*.

Jour ſervant, ou *Journée ſervante*, mot employé dans les coutumes, & qui ſignifie le *jour* auquel une cauſe eſt aſſignée & doit avoir expédition.

Grands jours, ſont des ſéances qui ſe tiennent en certaines villes du royaume, par ordre du roi, pour juger des affaires civiles & criminelles, ſuivant la commiſſion que le roi en donne à ceux qu'il commet pour tenir les *grands jours* qui ſont comme une aſſiſe ou diéte ſolemnelle.

En Normandie les *hauts jours* ſont les deux ſaiſons où les maîtres des eaux & forêts doivent tenir leurs aſſiſes, ſçavoir à Pâques & à la ſaint Michel.

Jour de coutume, eſt l'ouverture qu'il eſt permis de faire dans un mur, ſuivant la coutume du lieu.

Jours de planches, ſont un certain nombre de *jours* réglé par les loix ou par la coutume, pendant leſquels ceux qui ont des marchandiſes dans un port ſont obligés de les décharger, ou, au défaut, de payer tant par *jour* au capitaine ou batelier pour chaque *jour* qu'ils les y laiſſent de plus.

JOURNAL, chez les marchands, négocians, banquiers & autres qui ſe mêlent de quelque commerce, eſt un certain livre ou regître dont ils ſe ſervent pour écrire *jour par jour* toutes les affaires de leur commerce, à meſure qu'elles ſe préſentent.

JOURNAL, ou JOURNEAU, *en terme d'agriculture*, eſt une meſure de terre qu'on peut labourer dans un jour. En pluſieurs endroits, on donne les terres par *journal* au lieu d'*arpent*. Le *journal* ſe diviſe en neuf cens dix toiſes quarrées, ou en deux cens perches quarrées, valant trois toiſes ou dix-huit, ou vingt, ou vingt-deux pieds, y en ayant de trois ſortes, grande, moyenne, ou petite. Ainſi on meſure le *journal* avec la *perche*; il faut toujours ſpécifier le nombre des pieds qu'elle contient pour éviter l'erreur, & tout cela ſe régle ſuivant l'uſage des pays.... En Bretagne le *journal* a vingt-deux ſillons un tiers, dont chacun eſt de ſix raies; la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds..... En Bourgogne, le *journal* a trois cens ſoixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens ſoixante-un pieds en ſuperficie... En Lorraine, le *journal* a deux cens cinquante toiſes, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces. En ce ſens, le mot *journal* eſt très-ancien.

JOURNALIER, ouvrier qui travaille à la journée.

JOURNÉE, durée du jour artificiel. On appelle *gens de journée*, dans les arts & métiers, les ouvriers qui ſe louent pour travailler le long du jour, depuis cinq heures du matin juſqu'à ſept heures du ſoir, pour un certain prix & à certaines conditions, ſans obligation de rendre l'ouvrage parfait, au lieu que des *ouvriers à la tâche* ſont ceux qui finiſſent un ouvrage pour un certain prix, quelque tems qu'il faille employer pour l'achever. Les ſtatuts de la plûpart des communautés des arts & métiers mettent auſſi de la différence entre *travailler à la journée*, & *travailler à l'année*. Les compagnons qui travaillent à l'année ne peuvent quitter leurs maîtres ſans leur permiſſion, & que leur tems ne ſoit achevé; & les compagnons qui travaillent à la *journée* peuvent ſe retirer à chaque fin du jour. A l'égard des compagnons & ouvriers à la tâche, il leur eſt défendu de quitter ſans congé, que l'ouvrage entrepris ne ſoit livré.

JOURNÉE, ſe dit auſſi de la paye des ouvriers en général : elle eſt plus ou moins conſidérable à la campagne, à proportion que les jours ſont plus ou moins grands, que les ouvrages ſont plus ou moins de conſéquence, & que les ouvriers ſont plus ou moins entendus. Pour ceux qui travaillent aux champs & aux jardins, il y a bien de la différence entre les *gens de journée* qui travaillent pour eux-mêmes, d'avec ceux qui travaillent pour les particuliers. Les premiers rempliſſent leurs *journées* très-exactement, au lieu que les autres vont lentement pour faire durer l'ouvrage & ne ſe point fatiguer. Il y faut veiller de près, autrement on y eſt ſouvent trompé. Pour un homme de *journée*, qui faſſe ſon devoir, il y en a quatre mauvais : auſſi la plûpart des gens bien ſenſés, lorſqu'ils ont de grands ouvrages à faire ſur leurs terres, les donnent à tâche.

JOURNÉE *de cauſe* ; les *journées* d'audience, les expéditions, appointemens, actes préparatoires & inſtructifs, prononcés par ſentence & non ce qui ſe fait hors jugement, & par une ſignification ; c'eſt ce que pluſieurs juriſconſultes, qui ont écrit ſur la coutume de Paris, appellent *journée de cauſe*.

JOYAU, ſe dit des bijoux & ornemens précieux d'or, d'argent, de pierreries qui ſervent à la parure & à l'ornement que font & vendent les orfévres & jouailliers.

IPECACUANHA, racine qui vient du Bréſil ; c'eſt un ſouverain ſpécifique pour guérir les dyſſenteries ; il y en a de trois ſortes, le brun, le gris & le blanc. Le brun agit avec plus de violence, celle du gris eſt moins grande, & le blanc opere très-doucement. Les Eſpagnols & les Portugais ne donnent que le dernier aux femmes groſſes & aux enfans. Cette racine ſe trouve aux environs du fleuve *Rio-de-Geneiro*, on la trouve ſur les mines d'or. Les plantes d'*ipecacuanha*, du brun & du gris, ſont d'une médiocre hauteur, & rampent en partie ſur la terre. Les feuilles ſont ſemblables à celles de la pariétaire. Leurs fleurs blanches, & à cinq feuilles, produiſent une ſorte de baies brunes qui, dans leur maturité, deviennent d'une couleur rouge foncé, de la groſſeur d'une petite ceriſe. Ces baies renferment une pulpe blanche & ſucculente, & deux petits grains durs & jaunâtres de la figure d'une lentille. L'*ipecacuanha blanc* a ſa feuille ſemblable à l'oſeille ronde, & ſa racine blanche, pareille à celle du dictamne blanc. Au reſte il reſſemble aux autres, & c'eſt un ſpécifique pour les dyſſenteries, à la réſerve qu'il agit plus doucement que le *brun* & le *gris*. Il faut choiſir ces trois ſortes de racines nouvelles, bien nourries, difficiles à rompre, réſineuſes, & ſans mélange de leurs tiges & de leurs filamens. On les tire de Liſbonne, de Hollande & de Marſeille. C'eſt le célébre Helvétius, médecin Hollandois, qui a donné de la réputation à l'*ipecacuanha*, & a ſçu la faire revivre, en enſeignant la maniere de la préparer, d'en régler la doſe & de la donner à propos.

IRIS, plante ainſi appellée, parce que les couleurs de ſes fleurs reſſemblent à l'arc-en-ciel. On l'appelle auſſi *flambe*. La claſſe des différentes eſpéces d'*iris* eſt nombreuſe. La grande varieté des couleurs, qui ſe rencontrent aux *iris*, provient, en partie, des divers climats où ils ſont élevés. C'eſt de-là que ſont venues tant d'eſpéces différentes & qui ont pris différens noms, ſoit de ceux qui les ont élevés les premiers de

graine, ſoit des pays d'où ils ſont venus. L'*iris* aime à avoir médiocrement le ſoleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur, & autant de diſtance. Les uns fleuriſſent en Avril, les autres en Mai. Les fleurs qui ſont de couleurs & formes différentes, jettent beaucoup d'ornement dans un jardin. On les multiplie par le moyen de leurs caïeux détachés de leurs racines, lorſque les tiges ſont deſſechées. Ces plantes, ainſi que les autres racines bulbeuſes, ſe plaiſent dans une terre légere.

L'*iris bulbeux* porte ordinairement neuf feuilles en chaque fleur; les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent & panchent vers le terre, ſe nomment *mentons*; les trois qui ſont jointes à celles-ci, & dont l'extrémité ſe releve en haut, ſe nomment *langues*; & les trois ſupérieures, qui s'élevent au-deſſus des autres, pour former la fleur, ſe nomment *étendards* ou *voiles*. Tout *iris bulbeux*, aux feuilles étroites, porte une marque jaune aſſez large & au milieu de chaque menton, ce qu'on nomme *écuſſon jaune*; il eſt commun à tous les *iris*.

C'eſt de la racine de cette plante dont les épiciers-droguiſtes ſont commerce; elle ſert aux parfumeurs, qui en font la *poudre d'iris*, aux teinturiers pour donner aux étoffes qu'ils teignent une bonne odeur & leur ôter celle de la teinture, aux confiſeurs qui l'emploient dans quelques conſerves, & qui en font une eſpéce de nompareille couverte de ſucre, aux blanchiſſeurs pour rendre leurs leſſives odoriférantes, aux médecins qui l'ordonnent dans quelques remédes, aux chirurgiens & apothicaires qui la font entrer dans la compoſition de certains onguens, comme en celle du diachylon; enfin aux perſonnes qui veulent ſe rendre l'haleine agréable. Il vient de l'*iris* d'Angleterre, de Florence, de Portugal, de Suſe, &c. Celle de Florence paſſe pour la meilleure. Des fleurs bleues de l'*iris*, on tire une couleur verte qu'on appelle *verd d'iris*, & qui eſt propre à la mignature. Pour cette couleur, on choiſit les *glaïeuls* ou *iris* les plus bleus, dont on réſerve les ſeuls endroits des feuilles qui en ſont teintes; le reſte y eſt inutile. La racine d'*iris* mâchée ôte les douleurs de dents, fait cracher, ſéche l'humidité de la tête. La même racine cuite & bue dans du vinaigre, eſt excellente contre toutes ſortes de poiſons. Si on la fait bouillir, & qu'on la preſſe, le jus, qui en ſort, purge la bile, les flegmes & les humeurs aqueuſes de l'hydropiſie; & ſi on l'applique ſur les hémorrhoïdes, elle les ſoulage. Cette racine ſéche & miſe dans des coffres où il y a des étoffes & du linge, leur communique une bonne odeur, & les préſerve des teignes & autres vermines. On peut prendre ſûrement par la bouche, pour toutes ſortes de maux, la racine d'*iris*, encore fraîche & verte; car, ſoit verte, ſoit ſéche, elle eſt toujours bienfaiſante.

En faveur de ceux qui aiment la culture des fleurs, voici une notice des différentes eſpéces d'*iris* connues.

L'*iris ſimple*, au haut de ſa tige, étend ſes feuilles, dont les unes ſont renverſées, & les autres ſe tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure.

L'*iris double* a les feuilles du milieu petites & redoublées, & change de couleur & de figure.

L'*iris de l'abbé* a les mentons, les langues, les étendards d'un haut pourpre. Il eſt tardif à fleurir, & ne croît guères haut. Quand il paſſe hors de la terre, le fourreau de ſes

feuilles eſt verd, marqueté d'un pourpre, ou rouge pourpre, à la maniere de la plante nommée *ſerpentaire*.

L'*iris agathe* a les mentons & les langues d'un jaune doré, mêlés de tête d'ombre, les étendards gris, panachés de violet.

L'*iris d'Afrique* a les mentons jaunes, mêlés de bleu, les langues de bleu clair, & les étendards violets.

L'*iris d'Alep* a les mentons jaunes, les langues & les étendards blancs ſoupe de lait, mêlé de jaune.

L'*iris d'Amboiſe* a les mentons jaunes, les langues jaunes & bleues, les étendards d'un gris de lin pâle.

L'*iris des anciens* a les mentons blancs, bordés de bleu pâle, les langues & étendards bleus; il eſt très-odoriférant & tardif à fleurir.

L'*iris d'Arabie* a les mentons d'un jaune doré, les langues de feuilles mortes en fumée, & les étendards violets.

L'*iris d'Armenie* a les mentons jaunes & feuilles mortes, les langues d'un jaune pâle, mêlé de feuille morte & les étendards violets.

L'*iris d'Auvergne* a les mentons jaunes, mêlés de bleu, les langues de pur bleu, les étendards violets, panachés de bleu & de feuilles mortes.

L'*iris blaiſois* a les mentons de couleur jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlées de bleu, les étendards gris-de-lin, rayés d'aurore en long par le milieu.

L'*iris du bois* a les mentons jaunes-pâles, les langues & les étendards blancs, tirant ſur le bleu pâle; il demeure noir, du reſte il reſſemble à l'*iris* de Caſtille.

L'*iris des Bretons* a les mentons & les langues jaunes, les étendards d'un blanc terne.

L'*iris de Brie* a les mentons jaunes, les langues blanches, jaunes aux extrémités, les étendards blancs, panachés de bleu.

L'*iris de Boulogne* a les mentons, les langues & les étendards d'un blanc ſulfuré.

L'*iris de Calabre* porte ſa fleur toute jaune.

L'*iris camelotté* a les mentons jaunes & feuilles mortes, les langues de couleur de triſtamin, les étendards de couleur de gorge de ramier & feuille morte; c'eſt l'*iris* de *Morin*, lorſqu'il ſe panache, ſoit par vieilleſſe ou autrement, ainſi que ſont les tulipes de ſimple couleur qui ſe panachent avec le tems.

L'*iris de Candie* a les mentons d'un verd olive jaunâtre, les langues auſſi de la même couleur, entremêlées de bleu pâle, les étendards gris-de-lin.

L'*iris de Caſtille* a les mentons jaunes, les langues, les étendards couleur de ſoupe de lait, qui eſt un blanc impur.

L'*iris de la Chine* eſt panaché de bleu; il demeure noir, ne s'élevant de terre, que de la hauteur d'un demi-pied ou environ.

L'*iris de Créte* eſt tout blanc, s'éleve en haut, & fait ſa fleur aſſez ample.

L'*iris damaſſé* fleurit en bleu panaché de violet; c'eſt l'*iris* de Portugal, quand il ſe panache.

L'*iris d'Egypte* a les mentons & les langues bleus, les étendards violets.

L'*iris de Florence* eſt tout blanc, comme l'*iris* de Créte; mais il ne croît pas ſi haut, & ſa fleur n'eſt pas ſi ample.

L'*iris de la Floride* a les mentons d'un bleu mêlé, & les étendards violets, mêlés de gris-de-lin.

L'*iris de la Frontiere* a les mentons bleus & jaunes, les étendards violets.

L'*iris des Feuillans* a les mentons

de couleur de feuille morte, les langues triſtamin, les étendards de couleur de gorge de pigeon ramier.

L'*iris de Gaſcogne* a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendards de bleu pâle.

L'*iris grand-ſeigneur* a les mentons d'une jaune, bordé de feuilles mortes; ſes langues gris-de-lin mêlé, & les étendards gris-de-lin chargé.

L'*iris de Grece* a les mentons & les langues de bleu, mêlés d'un peu de jaune, les étendards violets avec du blanc.

L'*iris de Guinée* a les mentons de couleur de feuille morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendards violets.

L'*iris des Indes* a les mentons & les langues jaunes, les étendards d'un gris de-lin mêlé de violet.

L'*iris de Judée* a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues & les étendards d'un violet chargé. Il porte ſa fleur plus courte que les autres *iris*.

L'*iris levantin* a les mentons iſabelles, mêlés de terre d'ombre, les langues d'un blanc clair & bleu, les étendards mêlés de violet.

L'*iris des Lombards* a les mentons & les langues blancs, les étendards ſont bleus.

L'*iris de Lorraine* a les mentons blancs, les langues & les étendards blancs, tirant ſur le bleu mourant.

L'*iris de Libye* a les mentons jaunes, les langues & les étendards d'un jaune mêlé.

L'*iris de Macédoine* a les mentons, les langues d'aurore & jaunes, les étendards couleur de gorge de pigeon ramier.

L'*iris des Maldives* a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendards de clair bleu, mêlé de jaune.

L'*iris de Melinde* eſt tout couvert de penſées, excepté l'écuſſon, qui eſt jaune doré, & plus petit qu'aucun autre *iris*.

L'*iris du Mexique* a les mentons jaunes, les langues jaunes mêlées de bleu, les étendards gris-de-lin & violet.

L'*iris de Milan* a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendards gris-de-lin.

L'*iris des Moluques* a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendards bleus à fond violet.

L'*iris oriental* a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes, les étendards violets, panachés de pourpre. C'eſt l'un des plus beaux *iris* qu'on puiſſe voir.

L'*iris parfait* a les mentons d'un violet rougeâtre, panachés de pourpre, les langues de violet mêlé, les étendards d'un violet fort vif. Il paſſe auſſi pour un des plus beaux *iris*.

L'*iris de Perſe* eſt une fleur précoce; ſa racine eſt inſipide & bulbeuſe, en forme d'une petite poire, ſa tige d'un verd blaffard, blanche par le bas, d'un bleu lavé par le haut, ſa fleur blanche, avec quelque teinte de bleu, rayée & tachée d'orange & de violet fort enfoncé, laiſſant à l'entour d'elle un limon blanc. Il porte neuf feuilles, ſix grandes & trois petites. Il fleurit en hyver, & ne fait pas plus de ſept à huit fleurs, dont l'une paſſe, pendant que l'autre fleurit. On trouve la figure de cet *iris de Perſe* dans les mémoires de l'académie royale des ſciences.

L'*iris de Picardie* a les mentons de couleur de feuille morte & bleu enfumé, les étendards de couleur de gorge de pigeon ramier.

Il y a l'*iris de Picardie panaché*, dont les mentons ſont mêlés de feuille morte & de pourpre; les langues d'une feuille morte enfu-

mée, les étendards pourpres, colombin & un peu de feuille morte. C'eſt l'*iris* précédent, qui ſe panache par vieilleſſe, comme font auſſi les tulipes.

L'*iris des poëtes* a les mentons d'un verd d'olive mêlé de bleu, les langues & les étendards bleus.

L'*iris de Poitou* a les mentons & les langues jaunes, les étendards de feuille morte.

L'*iris de Portugal* & d'*Andalouſie*, ainſi nommé, parce qu'il vient de ces pays-là, jette du haut de ſa tige douze à quinze fleurs, attachées fort court, ſur de petites queues de double couleur, parce que quelquefois elles ſont d'un bleu couvert, quelquefois d'un blanc de lait, & ſont faites comme celle des autre *iris*, ayant ſix feuilles, dont il y en a trois en dedans, & trois en dehors qui ſe renverſent. L'*iris de Portugal* eſt fort commun. Il porte ſa fleur toute violette, & eſt des plus hâtifs. Il fleurit au milieu de l'hyver.

L'*iris du Puy* a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'*iris des Pyrénées* a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, & les étendards de clair bleu.

L'*iris Rochetain* porte ſe mentons & ſes langues jaunes, les étendards gris-de-lin.

L'*iris Royal* a les mentons feuille-morte-pâle, panaché de terre d'ombre, les langues feuille-morte, mêlées de bleu, les étendards gris de lin, panachés de violet.

L'*iris de Savoie* a les mentons jaunes d'aurore, les langues d'un jaune enfumé, & les étendards feuille-morte. L'*iris de Savoie panaché* eſt le précédent, lorſqu'il panache par vieilleſſe, comme il arrive à pluſieurs autres.

L'*iris de Sicile* eſt tout jaune, mais ſa fleur n'eſt pas ſi ample que celle des *iris de Calabre*.

L'*iris Siennois* eſt tout jaune auſſi. Il porte ordinairement cinq ou ſix fleurs ſur ſa tige, lors principalement que ſa bulbe eſt aſſez groſſe; autrement il n'en porte que deux ou trois, comme la plûpart des autres *iris*.

L'*iris des Suiſſes* a les mentons jaunes, les langues & les étendards d'un jaune mêlé de bleu.

L'*iris Syrien* a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendards de clair bleu.

L'*iris de Tartarie* a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendards de bleu impur.

L'*iris de Touraine* a les mentons & les langues de jaune bleu, les étendards bleus.

L'*iris de Turquie* a les mentons de minime clair, les langues d'un bleu mêlé de feuille-morte, les étendards violets.

L'*iris des vallées* a les mentons de bleu mêlé de feuille morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendards violets.

L'*iris de Valois* porte le mentons jaunes, les langues d'un jaune mêlé, les étendards gris-de-lin ſale, rayés de jaune en long ou par le milieu. Il reſſemble fort à l'*iris Blaiſois*.

L'*iris des Vaudois* eſt tout bleu, excepté l'écuſſon jaune, qui eſt au milieu de chaque menton, & porte ſouvent douze ou quinze feuilles en ſa fleur.

L'*iris Vénitien* porte les mentons d'un bleu mêlé de blanc, les langues bleues & les étendards violets.

IRIS. *Morin* donne ce nom à une tulipe triſtamin, rouge & jaune.

ISABELLE, couleur qui participe du blanc & du jaune, & qui eſt d'un jaune bien lavé. Il y a différentes ſortes d'*iſabelle*, l'*iſabelle* pâle, le clair, le doré & l'obſcur.

ISABELLE, nom donné par

Morin a un œillet de couleur roſe-pâle, ou chair. Son blanc eſt trés-fin, & ſes panaches de piéces emportées. Sa fleur, le plus ſouvent hâtive, eſt fort large, garnie de feuilles qu'elle renverſe quelquefois. Il ne caſſe point avec cinq ou ſix boutons, produit beaucoup de marcottes ſujettes aux tâches blanches & rougeâtres, c'eſt-à-dire à la gale & au roux.

ISAMBERT. On donne ce nom en Normandie, à la poire de beurré rouge.

ISARD, eſpéce de chevre ſauvage. C'eſt le chamois, dont la peau eſt fort eſtimée dans le commerce des cuirs. Voyez *Chamois*.

ISSUE, droit d'*iſſue* & d'*entrée*, dans quelques coutumes ſont les droits ſeigneuriaux qui ſe payent au Seigneur, par le vendeur & par l'acheteur de l'héritage aliéné, & redevable envers quelque ſeigneur.

ISSUE, *en terme de cuiſine & de boucherie*, c'eſt la petite oie, les extrêmités ou les tripes de quelques animaux. L'*iſſue d'agneau* comprend la tête, le foie, le cœur, le mou & les pieds. La maniere la plus ordinaire de l'accommoder, eſt d'ôter les mâchoires & le muſeau, de couper le reſte de l'*iſſue* par morceaux, de les faire blanchir un moment, de les faire cuire à petit feu, avec du bouillon, un peu de bon beurre, un bouquet garni, ſel & poivre. On fait lier la ſauſſe ſur le feu, on y met après un filet de verjus. On dreſſe la tête dans le plat qu'on doit ſervir. On découvre la cervelle, & on met le reſtant autour, & la ſauſſe par-deſſus. On fait des potages à l'*iſſue d'agneau*, de même que les potages à la vierge, avec cette différence, que l'on fait cuire l'*iſſue d'agneau* à part avec du bouillon. Quand il eſt cuit, on garnit le bord du plat & potage de l'*iſſue*, & la tête au milieu. Si l'on n'a point du blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans les coulis, on met en la place un peu plus d'amandes douces. On fait encore des potages *d'iſſue d'agneau* à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.

ITALIQUES, *en terme d'imprimerie*, eſt un caractere un peu couché, & dont les lettres ſont minces & maigres. Il y a de l'*italique* de gros & petit paragon, de gros & petit canon, de S. Auguſtin, du cicero, du petit texte, de la mignone, & de la nompareille.

ITEM, terme dont on ſe ſert également dans la pratique, dans la finance & dans le négoce, pour diſtinguer les articles d'un compte, d'un mémoire ou d'un inventaire. Il ſignifie proprement, *encore* ou *plus*.

ITERATO: on nomme en juriſprudence, *arrêts* & *ſentences* d'*iterato* les jugemens qui s'obtiennent contre des perſonnes précédemment condamnées en des dommages-intérêts, ou en des dépens, & par le moyen deſquels on peut faire exécuter la condamnation, par la voie de la contrainte par corps, contre le condamné.

ITINERAIRE, *colonne itinéraire*, eſt une colonne à pan, poſée dans les carrefours d'un grand chemin, pour enſeigner aux voyageurs les routes différentes, par les inſcription gravées ſur chacun de ſes pans.

JUBIS, raiſins en grappe ſéchés au ſoleil que les marchands épiciers tirent ordinairement de Provence, pour les proviſions du carême. Voyez *Raiſin*.

JUC, *en terme de ménage de campagne*, ſe dit du lieu où la volaille ſe perche pour dormir. Les

poules *juchent* ſur des perches, les oies & les cannes dorment accroupies à terre & ne *juchent* point. Un *juchoir* eſt ordinairement conſtruit avec des perches enclavées par les deux bouts dans le mûr, ou attachées avec de l'oſier à d'autres perches poſées droites, ou ſoutenues en deſſous par des chevilles de bois. La premiere maniere eſt la meilleure & la plus ſolide, & celle qui conſéquemment dure le plus. La ſeconde eſt ſujette à ſe déranger, tellement que ſi on n'a ſoin de racommoder les perches avec de nouvel oſier, le *juchoir* tombe en ruine.

JUDICIAIRE : *bail judiciaire*, eſt celui qui ſe fait des biens ſaiſis par des enchères en juſtice & après les proclamations requiſes.

JUGES : officiers établis par les puiſſances pour rendre en leur nom à ceux qui leur ſont ſoumis, la juſtice qu'ils ne peuvent pas leur rendre en perſonne. Les *Juges*, conſidérés par rapport à leur autorité, peuvent être diſtingués en *juges laïcs* & en *juges eccleſiaſtiques*. Chaque archevêque, évêque, a ſa juriſdiction eccléſiaſtique, compoſée de ſes grands vicaires, official, &c. Pour les *juges laïcs*, ils ſe diſtinguent en *juges royaux*, & en *juges de ſeigneurs*. Les *juges royaux* ſont ceux qui ſont prépoſés par le roi dans ſes cours & juriſdictions. Les *juges de ſeigneurs* ſont ceux qui ſont établis par les ſeigneurs dans leurs terres, où ils ont juſtice. Les *juges laïcs* ſe diſtinguent encore en *juges ordinaires* & en *juges extraordinaires*.

Les premiers connoiſſent de toutes ſortes de matieres, à l'exception de celles pour leſquelles il y a une attribuation à d'autres *juges* ; tels ſont les *juges* des ſeigneurs, les prévôts & châtelains, les baillis & ſénéchaux, les préſidiaux, les lieutenans criminels, les conſeils ſupérieurs & les parlemens.

Les ſeconds ſont ceux qui ne peuvent juger que certaines matieres, & connoître de certains crimes, pour leſquels ils ont une attribution ſpéciale & excluſive. Tels ſont les prévôts des maréchaux, les lieutenans criminels de robe courte, les *juges* des élections des greniers à ſel, des monnoies, les intendans, les bureaux des finances, les eaux & forêts, les amirautés, les tables de marbres, les conſeils, les chambres des comptes, les cours des aides & les monnoies. Voyez *la Juriſprudence actuelle*, tom. I, p. 739.

JUGES CONSULS. Ils ſont choiſis & élûs parmi les plus habiles marchands, & ils jugent ſommairement les affaires du commerce. Voyez *Conſuls*.

JUGES *des manufactures* ; ce ſont des *juges* commis pour juger privativement à tous autres les différents qui ſurviennent entre les ouvriers employés aux manufactures, & entre ces ouvriers & les marchands, pour raiſon des longueurs, largeurs, qualités viſites, marques, fabriques, ou valeur des ouvrages & manufactures, d'or, d'argent, de ſoie, laine & fil, comme auſſi des qualités des laines teintures & blanchiſſage, même des ſalaires des ouvriers. La déclaration du mois d'Août 1669 commet aux fonctions de *juges* des manufactures les maîtres & échevins, capitouls, jurats & autres officiers ayant pareil rang dans les hôtels de ville de tout le royaume, à la réſerve néanmoins de celles de Paris & de Lyon, qui ont leurs anciens droits & uſages.

JUGES *des arts & métiers*. Les prévôt des marchands & échevins de la ville de Lyon prennent cette qualité, à cauſe que c'eſt devant

eux que ſe portent toutes les conteſtations qui ſurviennent entre les maîtres des communautés de cette ville, & que c'eſt entre leurs mains que les apprentiſs & compagnons reçus à maitriſe prêtent ſerment. C'eſt encore eux qui connoiſſent de tout ce qui concerne le corps célebre & nombreux des marchands, maîtres, ouvriers, & des maîtres ouvriers à façon des draps d'or, d'argent & de ſoie, de la ville & fauxbourgs de Lyon & pays Lyonnois, qui veillent à l'exécution de leurs ſtatuts & réglemens, en jugent les contraventions & les ſaiſies, ordonnent les confiſcations, condamnent aux amendes & les adjugent, conformement auxdits ſtatuts & réglemens.

JUGES *des cauſes maritimes*; ce ſont des *juges* commis par lettres de ſa majeſté ou de l'amirauté dans les principaux ports & villes maritimes du royaume, ſur les côtes de l'une & de l'autre mer, pour connoître, chacun dans leurs reſſorts, de toutes les cauſes concernant la marine, le commerce de la mer & la navigation de France.

JUGES, *Conſeillers de la retenue*, ce ſont des marchands choiſis & nommés par le prieur, & conſuls de la bourſe commune de Toulouſe, pour les aſſiſter au jugement des affaires de commerce qui ſont de la compétence de cette juriſdiction.

JUGEOLINE, plante qui eſt une eſpéce de digitale, & qu'on appelle autrement *ſéſame*. Voyez ce mot.

JUILLET: c'eſt le ſeptieme mois de l'année, pendant lequel le vigneron s'occupe à labourer ſes vignes pour la ſeconde fois. Un laboureur a l'œil, ainſi que dans les autres mois, ſur ſes troupeaux pour obſerver s'ils ſe maintiennent bien. On diſpoſe la grange, on la nettoie pour y mettre la moiſſon. Le jardinier arroſe, ſarcle fréquemment, greffe à l'écuſſon ou à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers & les coignaſſiers à la mi-Juillet, dans les années avancées. On commence à découvrir les fruits en eſpaliers, pour qu'ils prennent couleur, ſurtout les pêchers. On veille à leurs jets pour en ôter les pouſſes inutiles, & on arroſe à force les figuiers en caiſſe. Dans les potagers, on recueille force graine; on ſeme des chicorées pour l'automne & l'hyver, des laitues royales pour la fin de l'automne, des ciboules & poirées pour le même tems, un peu de raves au frais pour le commencement du mois d'Août, des navets pour en avoir en automne & en hyver, des choux de Milan, un peu d'épinars, parce qu'ils ſont ſujets à monter, à moins qu'on ne les arroſe ſouvent. On ſeme auſſi pour la derniere fois des pois quarrés, pour en avoir en Octobre, & on enſouit les concombres, qui ſont en pleine terre. Dans les jardins à fleurs, on leve & on tranſplante auſſi tôt les plantes bulbeuſes, cyclamens printanniers & autres du mois précédent. On recueille la graine de ce cyclamen, & on la ſeme en même tems dans des pots. On ente en approche des arbriſſeaux, comme myrtes, jaſmins, orangers & roſiers; & vers la mi-Juillet, on marcotte les œillets qui ſont aſſez forts pour cette opération.

Dans ce mois, on receuille en fruits beaucoup de ceriſes, griotes, bigarreaux &c. fraiſes, framboiſes, quelques prunes, comme la jaune, la ceriſette; en pommes, la calville d'été; en poires, la magdelaine, cuiſſemadame, gros blanquet, orange verte, &c. beaucoup de melons, les premieres figues & du verjus de grains.

On recueille en plantes potageres les artichauts, pois, fèves, haricots, choux pommés, melons, concombre, falade de toute eſpéce, des chicorées blanches, des raves, &c.

Les fleurs que ce mois donne, ſont les amaranthes ou paſſe-velours, ambrettes d'aſter ou *oculus Chriſti*, les belfamines, baſilics, belles de nuit, bellevederes, campanelles, camomilles, capucines, chardons rolans ou panicauts, cyclamens, clematis, confoude, coquelicots, coquelourde, croix de Jérufalem, dictamne, digitale, ellébores, feves d'Inde, fleur de parnaſſe, genarium, giroflée, grénadiers à fleurs doubles & ſimples, jacée blanche, ou lychnys, jacinthes, immortelles, laurier-roſe, limonium, lis, linaire, marguerites, matricaires, pommes d'amour, muſle de lion, muſcipula, narciſſes, nielles, œil de bœuf, œillets de poëte, orchis ou ſatyrions, penſées ou pieds d'alouette, pomme épineuſe, roſe, muſcade d'outremer, ſcabieuſe, ſoucis, ſtatices, tlaſphis, tourne-ſols, valériane, véronique grande & petite, volubilis à feuille de mauve, &c.

JUIN, ſixieme du mois de l'année, pendant lequel on doit donner un labour général à tous les jardins, ſarcler, arroſer à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux inſectes, ébourgeonner dans les jardins à fruits tout ce qui ne l'a pas été, paliſſer les pêchers, en éclaircir les fruits quand ils ſont trop drus. On en fait autant aux arbres fruitiers. On lie, on ébourgeonne la vigne, on arroſe fréquemment les figuiers en caiſſe, & on les pince. On écuſſonne à la pouſſe vers la S. Jean, les fruits à noyeau, ſur-tout les ceriſiers.

Le travail de ce mois, dans un jardin potager, eſt de ſemer de la chicorée & de la laitue pour le reſte de l'été, des pois pour en avoir en Septembre; de replanter des cardes, des poireaux, pour en avoir en automne & des artichauts pour le printems ſuivant; de ramer les haricots, de recueillir la graine de cerfeuil, ſemé en automne celle des ſcorſonéres, & généralement toutes les graines qui ſe trouvent mûres.

Un jardinier fleuriſte s'occupe, dans ce mois, à tondre les paliſſades & les buis à cultiver les orangers, à garnir de bonne heure de baguettes les œillets pour en ſoutenir les montans, à leur ôter ce qu'ils ont de trop de montans & de petits boutons pour fortifier les autres, à ſemer des plantes annuelles, pour en avoir des fleurs en automne; à cueillir les graines mures, comme jacinthes, oreilles d'ours, renoncules &c. à deplanter les tulipes, à les réplanter auſſi-tôt qu'elles ſe depouillent & qu'elles ſe ſechent, à déplanter auſſi les anémones & les renoncules, mais toujours après la pluie. Il faut replanter auſſi-tôt les plantes qui ne peuvent pas reſter long-tems hors de terre, telles que les jacinthes, les iris, les fritilaires, les cyclamens pritanniers & martagons.

On a dans ce mois, toutes ſortes de fleurs, tant pour rejouir la vue & l'odorat, & fortifier la ſanté, que pour en garnir de vaſes. Telles ſont les anémones, anthyrrhinons de toutes couleurs, argémones, capucines, chévrefeuilles, clématis, coquetiers doubles, croix de Jéruſalem, cyanus de toutes couleurs, digitales de toutes eſpéces, filipendules, frexinelles, gants notre-dame, géranions & giroflées de toutes ſortes, horminum de Crète, jacées des deux couleurs, jacinthes, iris bulbeux, maritimes & jaunes, juliennes,

juliennes, lychnis de pluſieurs ſortes, lys blancs, jaunes & aſphodeles, lyſimachies jaunes, martagons, matricaires, mignards, mignardiſes, muſles de lion & de veau, muſcipula grande & petite, naſturces d'Inde, ou capucines, œillets de toutes ſortes, fleurs d'orange, ornithogalons, pavots de toutes couleurs, penſées, phalangions, pieds d'alouettes, roſes de toute eſpéce, doubles, panachées, églantieres doubles, roſe de Gueldres, roſes canelles, ſauge à fleurs blanches, tlaſpis de pluſieurs eſpéces, tubéreuſes, valérianes, véroniques grandes & petites, &c.

La botanique fournit auſſi, dans ce mois, toutes les plantes médicinales, & l'on recueille des jardins fruitiers toutes ſortes de fruits rouges; comme fraiſes, framboiſes, groſeilles, ceriſes, bigarreaux, guignes, quelques poires, ſur-tout des petits muſcats, & à la fin du mois, du verjus. Les jardins potagers donnent toutes ſortes de ſalades, avec leurs fourniture, toutes ſortes de plantes potageres, comme artichauts, cardes, poirée, pois, féves, féves de marais, champignons, concombres, herbes fines, comme thym, ſariette, ſauge, hyſſope, lavande, laitues, pourpier, quelques melons & quelques choux pommés à la fin du mois.

JUJUBIER, arbre qui porte les jujubes, preſque auſſi grand que le prunier tortu, couvert d'une écorce rude, raboteuſe & crevaſſée, dont les rameaux ſont durs, garnis d'épines fortes; les feuilles oblongues, un peu dures, ſe terminent en pointes obtuſes, de belle couleur verte, luiſantes, légérement dentellées en leur bord. Les fleurs qui ſortent d'entre les feuilles, ſont attachées à des pédicules courts, diſpoſées en roſe, autour d'une roſette placée au milieu du calice, de couleur herbeuſe & pâle. A ces fleurs ſuccedent des fruits verds dans le commencement qui rougiſſent en mûriſſant, gros comme des prunes médiocres, oblongs ou ovales, rouges en-dehors, jaunâtres en dedans, charnus, tendres, d'un goût doux & vineux, ayant la peau aſſez dure: ils renferment un noyau oſſeux. Le *jujubier* croît dans les païs chauds: il eſt très commun en Provence & aux iſles d'Hieres. Il n'exige pas beaucoup de ſoin. Il croit aſſez naturellement, & ſe multiplie de ſemence en pépiniere. Toute terre lui eſt propre, quand elle eſt bien meuble & expoſée au ſoleil. La marne eſt bonne pour la fécondité du *jujubier*. On le ſeme au mois d'Octobre, & pour en avancer la végétation, il faut en faire tremper la graine dans l'eau, puis la ſemer en rayons profonds d'environ trois doigts, tirés au cordeau ſur une planche. Quand les *jujubiers* ſont lavés, il faut ſoigneuſement les ſarcler & les arroſer: & lorſqu'ils ſont aſſez forts, pour être mis en place, on les plante au mois d'Octobre ou de Novembre, en quelque endroit dérobé d'un grand jardin où il y a des boſquets couverts.

On cueille les *jujubes* ſur la fin du mois de Septembre, lorſqu'elles ſont mûres, le fruit ſe conſerve dans un lieu ſec pendant quelque tems. Il eſt bon pour les électuaires & pours la boiſſon de ceux qui ont la toux: il adoucit l'acrimonie du ſang, fait un bon ſuc: mais il nourrit peu, & eſt contraire à l'eſtomac, parce qu'il eſt mal aiſé à digérer. On emploie les *jujubes* dans les tiſanes pectorales, on y ajoûte les dattes, les ſebeſtes & autres fruits béchiques. On met une douzaine de *jujubes* ſur chaque pinte de tiſane, & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaiſſe, parce qu'elle ne ſe diſtri-

bueroit pas aiſément dans le ſang, & nuiroit beaucoup à l'eſtomac ; & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine, elle augmenteroit l'oppreſſion.

Les *jujubes* nouvelles, graſſes, bien nourries, charnues & bien ſéches, ſont les meilleures, & celles qu'il faut choiſir. C'eſt une marchandiſe qui n'eſt de garde que quand elle eſt bien conditionnée, encore ne peut-elle guères ſe conſerver que deux ans ; mais ſi les *jujubes* ont été mal ſéchées ou mouillées, ou ſerrées dans un lieu humide, ou bien qu'elles s'échauffent dans des balles, le plus sûr eſt de s'en défaire au plutôt.

JULES, monnoie d'argent, qui ſe fabrique, & qui a cours à Rome dans l'état eccléſiaſtique, & en quelques autres lieux d'Italie. Huit *jules* & demi font l'écu de France de ſoixante ſous.

JULIANE : *Morin* donne ce nom à une tulipe colombin, blanc & gris, & à une anémone dont les feuilles ſont grandes & blanches, & la peluche incarnate.

JULIENNE, fleur blanche qui ſent bon & qui vient en forme de bouquet. Il y en a auſſi de violettes, mais elles ſont plus rares. Les tiges de cette fleur s'élevent à la hauteur de deux pieds & environ. Elles ſont rondes, couvertes d'une maniere de poil, & remplies de moëlle. Ses feuilles ſemblables à celles de la roquette, mais moins découpées, d'une couleur verte-noire & d'un goût âcre, naiſſent alternativement ſur les branches. Ses fleurs ſont à quatre feuilles diſpoſées en croix, ſemblables à celles du giroflier, elles ſont quelquefois blanches, quelquefois purpurines, & quelquefois blanches & purpurines. Elle donne des ſemences rondes, rougeâtres, renfermées dans des ſiliques, longues & gréles, qui ſuccedent à la fleur. Cette plante vient dans les haies, & on la cultive dans les jardins. La *julienne* ſe multiplie de graine & de bouture, & de plant enraciné. On en ſeme la graine aux mois de Septembre & d'Octobre, en planche ou en pot, dans une terre meuble, couverte d'un bon doigt de terreau. Il y en a qui ſement, au printems, les *juliennes* ſur couche, & qui les tranſplantent ſur la fin d'Avril. Quand elles ſont levées, il faut avoir ſoin de les arroſer & d'en ôter les mauvaiſes herbes. Quand on veut avoir des *juliennes* de bouture, on coupe les branches contre le pied, on les fiche en terre & on les arroſe ſur le champ. Pendant huit jours, on les met à l'ombre, & l'année ſuivante on les tranſplante où l'on juge à propos. Pour en avoir de plant enraciné, on prend un pied de deux ans, qui ait fait touffe. On éclate les tiges de telle maniere que chaque brin ait des racines : on les plante & on les arroſe ; & quand elles ſont repriſes, on leur donne une culture convenable.

La *julienne* eſt apéritive, bonne pour le ſcorbut, l'aſthme, la toux invétérée & les convulſions, & elle excite les ſueurs.

JULIENNE, *en terme de cuiſine*, ſe dit d'un potage qui ſe fait avec une éclanche de mouton à moitié rôtie, dégraiſſée, dont la peau eſt ôtée, miſe dans une marmite, avec un morceau de tranche de bœuf, une rouelle de veau, un chapon, deux carottes, deux navets, deux panais, racine de perſil, céleri, quelques oignons piqués. On fait cuire tout cela long-tems, afin que le bouillon ſoit bien nourri ; & l'on a dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'aſperges, un peu d'oſeille & du cerfeuil coupés qu'on fait cuire avec du bouillon de la grande marmite : on fait en-

ſuite mitonner des croûtes ſur leſquelles on arrange les aſperges & l'oſeille, & l'on ſert chaudement. On fait auſſi des potages à la *julienne* avec veau, chapon, poularde, pigeon & autres viandes.

JULIS, petit poiſſon de mer, vorace, qui nage en troupe, bon à manger, dont on coupe la tête, parce qu'on croit que c'eſt un poiſon.

JUMELLES : les artiſans donnent ce nom à des piéces de leurs machines, outils & inſtrumens qui ſont doubles & parfaitement ſemblables. Par exemple, la *jumelle* d'un étau eſt cette eſpece de boëte où ſe réuniſſent, par une charniere, les deux principales piéces de cet inſtrument. Les *jumelles* du tire-plomb ſont les deux piéces ou plaques de fer qui ſont aſſemblées parallélement haut & bas par deux eſtoquiaux auſſi de fer, & au dedans deſquelles ſont les arbres des aiſſieux, les petites roues, les bajoues, les couſſinets, & le reſte des piéces dont cette machine des vitriers eſt compoſée.

JUMENT, la femelle du cheval. Voyez *Cheval.*

JUNCAGUE, plante qui croît dans les marais, dont les feuillles reſſemblent à celles du jonc.

JUNCAIRE, plante rameuſe, eſpéce de rubie, dont les tiges reſſemblent au jonc, qui eſt déterſive & vulnéraire.

JUNTE, aſſemblée ou conſeil qui ſe tient en Portugal, pour les affaires du commerce, ſur-tout pour ce qui regarde celui du Bréſil.

IVOIRE, dents ou défenſes de l'élephant. L'ivoire de Ceylan eſt eſtimé le meilleur de tous, parce qu'il ne jaunit point. Outre l'emploi que l'on fait de l'*ivoire* pour divers ouvrages & ornemens, il eſt auſſi de quelque uſage en médecine. On le rape pour faire des tiſanes aſtringentes. On en tire un eſprit & un ſel volatil, bon pour les maladies du cœur & du cerveau. Le noir d'*ivoire*, ou le noir de velours, ſert beaucoup aux peintres.

JUPITER, nom d'un œillet, piqueté de brun, ſur un fin blanc, qui ſe trouve à Lille.

JURANDE, charge ou office de juré qui ſe donne par élection dans les corps & communauté des marchands, ou des arts & métiers de la ville de Paris, aux plus anciens, à la pluralité des voix, pour avoir ſoin des affaires de la communauté. Il y a des communautés qui ont ſix *jurés*, d'autres cinq, d'autres quatre, & quelques-unes deux.

JURAT, charge municipale de pluſieurs villes de Guienne, entre autres, de Bordeaux.

JURÉ : Voyez plus haut *Jurande. Jurés du marteau*, ou *Jurés du cuir tanné*; ce ſont, dans les communautés des tanneurs, corroyeurs & cordonniers, les gardiens du marteau, avec lequel ſe marquent les cuirs forains, ſoit à la halle aux cuirs, ſoit au bureau des vendeurs des cuirs; & dans la communauté des corroyeurs, on nomme *jurés de la viſitation royale* les quatre grands *jurés* qui ſont les viſites tous les mois chez les maîtres corroyeurs, & tous les deux mois chez les maîtres cordonniers. *Jurés de la conſervation*, ce ſont les quatre petits *jurés* de la même communauté des corroyeurs.

IVROIE, ou IVRAIE, eſpéce de chiendent qui pouſſe des tuyaux à la hauteur de deux ou trois pieds, gros comme ceux du froment, ou un peu plus petits, ayant quatre ou cinq nœuds, de chacun deſquels ſort une feuille verte, droite, groſſe, cannellée, embraſſant le tuyau par ſa baſe. Ces tuyaux portent, en leurs ſommités, des épis longs d'un pied & d'une figure particuliere,

diviſés en pluſieurs parties, rangés alternativement, de maniere que chacun paroît un petit épi ou paquet, compoſé de fleurs à étamines qui ſortent du fond d'un calice écailleux. Lorſque ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des graines plus mennes que celles du bled, peu farineuſes & de couleur rougeâtre. Ses racines ſont fibreuſes; cette plante croît parmi le froment & l'orge. On dit que le pain & la biere, où il eſt entré beaucoud d'*ivraie*, enivrent & cauſent des maux de tête. Quelques botaniſtes penſent que l'*ivroie* s'engendre des grains de froment & d'orge corrompus. Il y a une *ivroie ſauvage* dont la graine eſt rouge.

JUS, en général, c'eſt le ſuc ou la ſubſtance que l'on tire de quelque choſe, comme *jus* de limon, *jus* de citron, *jus* de viande. On ſe ſert du *jus* de viande, dans les cuiſines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On en fait avec les champignons, les herbes, racines potageres, bœuf, veau, perdrix, chapon, poularde, beccaſſe, poiſſon, &c.

JUSQUIAME, plante, dont il y a deux eſpéces, la blanche & la noire: la noire croît dans toute l'Europe, le long des chemins, dans les lieux ſablonneux. Elle fleurit en Juillet. La blanche croît, en France, dans les maſures, près de la mer, à l'embouchure du Rhône & ailleurs. Elle fleurit en Juillet & Août. Ces deux eſpéces de *juſquiame* ſont aſſoupiſſantes, & ſouvent mortelles aux animaux qui en mangent. On ne s'en ſert qu'extérieurement dans des onguens, emplâtres & huiles. Les docteurs Turcs condamnent l'uſage de la *juſquiame* comme celui du vin.

JUSTE; c'eſt ce qui eſt en équilibre & qui ne panche pas plus d'un côté que de l'autre. On le dit des balances.

JUSTIFICATEUR, *en terme de fondeur d'imprimerie*, ſe dit également, & de l'ouvrier qui juſtifie les lettres, & de l'inſtrument avec lequel il en fait la juſtification. L'inſtrument qu'on nomme *juſtificateur* eſt de fer ou d'acier poli, compoſé de deux longues piéces paralleles l'une à l'autre, qui peuvent s'approcher & ſe reculer par le moyen des vis qui les tiennent unies enſemble; c'eſt dans l'eſpace qui les ſépare, qu'on met les caracteres qu'on veut juſtifier. Ils s'y placent renverſés en longues lignes, c'eſt-à-dire, l'œil de la lettre en bas, & jointes l'une contre l'autre, comme ſi l'on vouloit en compoſer une ligne. C'eſt en cet état qu'on y fait avec le rabot cette petite rainure que l'on voit au pied de chaque caractere. Les fondeurs appellent *juſtification* la comparaiſon qu'ils font d'une lettre nouvellement fondue avec une ancienne, qui ſert comme d'étalon ou de lettre matrice pour donner aux nouvelles fontes leur véritable hauteur en lignes..... *Juſtification des lignes*, en terme d'imprimeur, c'eſt lorſqu'on démonte le compoſteur pour lui donner juſte la longueur des lignes que doit avoir la page ou forme d'imprimerie.

JUSTINE, ou DUCATON, c'eſt une monnoie d'argent de Veniſe qui tient onze deniers de fin.

JUVEIGNEUR, *en terme de coutume*, c'eſt le frere puîné ou cadet à l'égard de l'aîné.

JYNX, petit oiſeau, dont la langue eſt ſi forte & ſi aiguë qu'elle perce comme une aiguille; il eſt bon à manger. On s'en ſert pour l'épilepſie.

IZELOTE, monnoie de l'empire qui vaut environ trente-ſix ſols de France. Elle paſſe à Conſtantinople & dans les Echelles du Levant.

KAGNE, eſpéce de pâte que les Italiens ſont avec la plus belle farine de froment.

KAHUR, eſpéce d'acacia dont on tire la gomme arabique.

KAKA-TODDALI, arbriſſeau du Malabar, dont la racine & le fruit verd, frits dans l'huile, ſont fort vantés pour la goutte.

KALI, nom que les botaniſtes donnent à une ſorte de plante dont on fait la ſoude. Voyez *Soude.*

KAM: mot Tartare qui ſignifie *prince* ou *commandant.* Les *kams* en Perſe ſont ce que ſont les gouverneurs en Europe.

KAMINE-MASLA, eſpéce de minéral ou de drogue médicinale qui ſe trouve ſur les plus hautes montagnes & les rochers les plus durs de Sibérie, qui ſe diſſout dans l'eau comme le ſel; les Moſcovites l'emploient à la guériſon de diverſes ſortes de maladies.

KANASTER, mot étranger dont on ſe ſert en quelques provinces de France, pour ſignifier un panier ou manne propre à emballer les marchandiſes.

KANTERKAAS; c'eſt le nom que les Hollandois donnent à une de leurs eſpéces de fromage.

KAOUHANNE, eſpéce de tortue. Voyez *Tortue.*

KARA-ANGOLAN, c'eſt un arbre du Malabar, dont les feuilles bouillies dans l'huile, ſervent à faire un excellent onguent vulnéraire.

KARABÉ, eſpéce de gomme ou de réſine; c'eſt le véritable ambre jaune.

KARA-GROCHE: nom qu'on donne, à Conſtantinople, à la richedale d'Allemagne. Elle y eſt reçue ſur le pied de l'écu de France de ſoixante ſols.

KARAT, ou CARAT, petit poids qui ſert à peſer l'or ou à en eſtimer la valeur.

KARATA, eſpéce d'aloës qui croît en Amérique. On fait bouillir les feuilles, & l'on en tire un fil qui eſt d'un fort grand uſage à faire de la toile, des rets pour la pêche & des lits ſuſpendus. On en voit beaucoup à la Jamaïque & aux Antilles.

KARESE, ou CARISET: les Anglois & les Ecoſſois donnent ce nom à une eſpéce d'étoffe de laine qu'ils fabriquent & que nous nommons *careſeau.*

KARKRONE: on nomme ainſi à Iſpahan, la maiſon où ſont établies les manufactures royales des tapis, étoffes d'or & d'argent, brocards, taffetas, velours & autres ouvrages précieux tant eſtimés en Europe. Le *karkrone*, à Iſpahan, où les orfévres, lapidaires, armuriers, peintres ſur les toiles de coton, &c. ont auſſi leurs atteliers, eſt ce que l'hôtel roïal des Gobelins eſt à Paris.

KARMESSE ou KREMESSE: nom que les Hollandois donnent à de certaines foires de Hollande & de Flandre, où l'on va ſe divertir. Il n'y a point de villes & de bourgs, en Hollande, où ne ſe tiennent des *karmeſſes*; ce ſont des fêtes de réjouiſſances pour les habitans des Provinces-Unies; & la *karmeſſe* que les enfans, domeſtiques, artiſans & ouvriers attendent avec impatience, leur eſt auſſi profitable auprès des maîtres, que l'eſt en France le premier jour de l'an, à tous ceux, domeſtiques & autres, qui comptent ſur des étrennes.

KAROUATA, plante des Indes occidentales, ſemblable à l'ananas, dont le fruit eſt fort bon contre le ſcorbut & dans les fiévres.

KAITEQUI, toile de coton bleue, des Indes orientales, qu'on tire de Surate, dont les piéces ſont de deux aunes cinq-huit de long, ſur cinq-ſix de large.

KAVIA, ou CAVIAL, œufs d'éturgeon mis en petites galettes épaiſſes d'un doigt, larges comme la paume de la main qu'on ſale & fait ſécher au ſoleil. Les Italins établis à Moſcou, en font un grand commerce dans cet empire. Il ſe prend une quantité incroyable de ce poiſſon à l'embouchure du Volga & des autres rivieres qui tombent dans la mer Caſpienne ; c'eſt-là qu'on prépare le *kavia* qu'on fait remonter par ce fleuve juſqu'à Moſcou ; de-là il eſt diſtribué dans toute la Moſcovie, où il eſt d'un grand ſecours aux Moſcovites, à cauſe de leurs trois carêmes. On en conſomme auſſi beaucoup en Italie. On tire le *kavia* d'Archangel, port de Moſcovie, les Hollandois en font le commerce. Le meilleur doit être brun, rougeâtre & bien ſec : on le mange avec de l'huile & du citron.

KEBULA. Voyez *Myrabolan*.

KEMEAS, taffetas à fleurs de ſoie qui viennent des Indes orientales.

KERMÉS, eſpéce de coque groſſe comme une baie de genié-vre, ronde, liſſe, luiſante, d'un beau rouge, remplie d'un ſuc de la même couleur, d'une odeur vineuſe, d'un goût un peu amer, aſſez agréable, qui ſe trouve attachée & adhérente, en maniere d'excreſcence, à l'écorce d'en-bas, & ſur les feuilles d'une eſpéce de chêne vert, ou ieuſe, qui croît en Eſpagne, en Languedoc & en pluſieurs autres pays chauds. Dans cette coque ſe forme une infinité de petits œufs qui deviennent de petits vers de couleur d'écarlate ; auſſi ſert-elle à cette teinture..... On tire du *kermès* le ſuc ou la pulpe pour en faire du ſyrop, en y ayoûtant une quantité ſuffiſante de ſucre. Le *kermès* eſt cardiaque, deſſiccatif, aſtringent, & fortifie l'eſtomac.... On donne le nom de *kermès* à une certaine préparation de l'antimoine qui produit une poudre rouge en uſage dans la médécine, & appellée la *poudre des Chartreux*.

KERVA, ſemence d'une plante appellée *ricin*, ou *grande catapuce* ou *épurge*, dont la graine eſt un violent purgatif. Voyez *Ricin*.

KETSERI, petits pois qui viennent en abondance dans pluſieurs petits royaumes du Malabar, d'où les Anglois & les Hollandois, qui y ont des comptoirs, en enlevent tous les ans la charge de pluſieurs vaiſſeaux pour les diſtribuer & vendre avec un profit conſidérable en d'autres lieux des Indes où le ſol n'eſt pas propre à produire cette ſorte de légume.

KEUB, meſure des longueurs dont on ſe ſert à Siam ; c'eſt la paume des Siamois, c'eſt-à-dire, l'ouverture du pouce & du moyen doigt.

KHATOUAT, meſure des longueurs des Arabes, qui eſt le pas géométrique des Européens.

KICHERI, ſorte de légume dont les Indiens ſe nourriſſent.

KIDER, oiſeau de la Laponie, eſpéce de faiſan ou de coq ſauvage.

KIEN-TCHEOU, étoffe de ſoie fort eſtimée dans la Chine. La ſoie dont on la fabrique n'eſt point l'ouvrage des vers à ſoie ordinaires, ceux dont on la tire ſont ſauvages. On les va chercher dans les bois, particuliérement dans ceux de la province de Canton ; c'eſt une ſoie de couleur griſe ſans aucun luſtre, ce qui fait que les étoffes qui en

ſont fabriquées, ont l'air d'une toile rouſſe ou d'un droguet un peu groſſier ; cependant ces étoffes ſont d'un grand prix & ſe vendent plus chers que les plus beaux ſatins.

KIKI ; c'eſt la plante appellée *palma Chriſti* dans les boutiques.

KILDERKIN, meſure des liquides, dont on ſe ſert en Angleterre; deux *kilderkins* ſont le baril : & deux barils le muid ou hogshead.

KINKINNA, écorce d'arbre qui vient du Pérou, le meilleur de tous les fébrifuges.

KINSU, plante de la Chine, eſpéce de lin dont on fait une filaſſe très-fine qui reſſemble aſſez à des cheveux blonds qui tirent ſur le jaune : on en fabrique des toiles fort eſtimées, dont on fait des chemiſes pour l'été, qui tiennent la chair fraîche, & ont la vertu, dit-on, de guérir de la gale : c'eſt la province de Xanſi qui fournit cette rare filaſſe.

KISTE, eſpéce de laine qu'on tire d'Allemagne. Voyez *Laine*.

KNEZ : nom de dignité donné, en Moſcovie, aux premiers ſeigneurs de la nation ; ils ſont ce que ſont en France les ducs & pairs, & les grands d'Eſpagne à Madrid.

KONIGSDALLRE, monnoie d'argent qui a cours en pluſieurs lieux d'Allemagne, qui vaut trois livres ſix ſols huit deniers.

KOQUET : c'eſt le nom qu'on donne, en Angleterre, à ce qu'on nomme en France, droit de ſortie. Les François en payent le bouble, en conſéquence d'un tarif que ces derniers nomment *coutume de l'étranger*.

KORATE, groſſe toile de coton qui vient des Indes orientales, particuliérement de Surate. La piéce contient trois aunes deux tiers de long ſur deux tiers de large, & fait quatre toques à la piéce qui ſont de groſſes cravates.

KOUAN, ou CHOUAN, graine légere d'un verd qui tire ſur le jaune, d'un goût un peu ſalé & aigrelet. On s'en ſert à faire le carmin.

KOUM-POULATI, ſorte d'acier excellent qui vient de la ville de Koum en Perſe ; c'eſt ce que nous appellons l'*acier de Damas*.

KREUX, ou CREUXER, monnoie de cuivre qui a cours en Allemagne, & qui y eſt auſſi monnoie de compte. Le *kreux* vaut environ huit deniers tournois. Quatre-vingt-huit *kreux* d'Augsbourg, quatre-vingt-neuf de Nuremberg, & quatre-vingt-dix de Francfort font l'écu de France de ſoixante ſols.

KUT, ou COTTE, eſpéce de poule d'eau qu'on voit en Angleterre.

KYNANCIE, eſpéce d'eſquinancie inflammatoire, dans laquelle les muſcles internes du larynx ſont enflammés, ce qui rend la reſpiration ſi difficile, qu'on eſt obligé de tenir la bouche ouverte & de tirer la langue comme les chiens. Voyez le *Dictionnaire de Santé*.

LABDANUM, ou LAPDANUM, eſpéce de graiſſe qui ſe trouve attachée à la barbe des boucs & des chevres, ſur-tout de ceux de ces animaux qui broutent l'arbriſſeau que les botaniſtes appellent *ciſtus ledum*, plante qui a de longues feuilles vertes, étroites, rudes & gluantes, & qui croît dans les pays chauds. Il y a le *labdanum naturel* ou *en barbe*, le *labdanum liquide*, nommé *baume noir*, & le *labdanum en tortis*; ce ſont différens noms qu'on lui donne, ſuivant ſa qualité & ſa figure. Le premier eſt la graiſſe, telle qu'elle eſt recueillie de la barbe des boucs par le moyen d'une eſpéce de peigne de bois dont ſe ſervent les payſans qui en font trafic. Celui-ci eſt toujours plein de ſaletés, il le faut choiſir, autant qu'il eſt poſſible, plus net & le plus odorant. Le ſecond eſt cette même graiſſe liquifiée, purifiée & miſe en des veſſies très-minces. Le bon doit être d'une conſiſtance aſſez ſolide, d'un noir de jayet & d'une odeur douce & agréable, approchant de celle de l'ambre-gris. Le troiſieme *en tortis*, n'eſt que le marc du *labdanum liquide*, dont on fait des rouleaux tortillés en forme de pains de bougie: celui-ci eſt le moindre de tous; cependant les parfumeurs ne laiſſent pas de s'en ſervir pour les paſtilles communes & les pots pourris, les deux autres entrent dans la compoſition des plus excellens parfums.

LABEUR, travail corporel: on dit que les terres ſont en *labeur*, quand on les cultive, ſelon que le pays & les ſaiſons le requierent. Voyez *Labour*.

LABIZA; eſpéce d'ambre ou de *ſuccinum* d'une odeur agréable qui coule par inciſion d'un arbre qui croît à la Caroline. Les Anglois le mettent au nombre des gommes aromatiques & des parfums. Cet ambre eſt jaune, & durcit ſi fort à l'air, qu'on en peut faire des bracelets & des colliers. Les Indiens en font leur plus grande parure.

LABOUR: on entend, par ce terme d'agriculture, le renverſement, remuement de la terre qu'on fait à deſſein de la rendre fertile. Le *labour* ſe fait avec la charrue, la béche, la houe, la pioche & la ſerfouette. Comme ces *labours* regardent les terres, les jardins, les arbres, les fleurs, les vignes, &c. entrons dans le détail de ces différens *labours*, & commençons par celui des *terres à bled*.

On donne ordinairement trois *labours*, avant que de ſemer les terres, quelquefois quatre, lorſque le fonds, de ſa nature, eſt bien fertile. Le premier *labour* ſe fait immédiatement après que les orges & les avoines ſont ſemées. Cette premiere façon s'appelle, dans certains pays, *ſombrer*, dans d'autres, *faire la caſſaille*; c'eſt entre Pâque & la ſaint Jean. Ce *labour*, dans quelque terre que ce ſoit, afin de la bien ameublir & de ſoulager en même tems les animaux attelés à la charrue, ne doit ſe donner que légérement. Quand, après ce premier *labour*, les méchantes herbes commencent à reparoître ſur le guéret, on *bine* la terre pour les détruire, & ce *labour* ſe fait plus profondément. Le troiſieme, qu'on appelle *tiercer* ou *rebiner*, ſe fait lorſque le guéret commence

à repouſſer de méchantes herbes. La prudence & l'expérience du *laboureur* lui font aiſément juger du tems qu'il doit employer à ſes travaux, qui ſe ſuccédent les uns aux autres. Les bonnes terres pouſſent plus ſouvent des herbes qui nuiſent, que ne font les méchantes terres, & par conſéquent demandent plus de façon.

La maniere de *labourer* les terres eſt différente, ſuivant les pays & la nature du terroir. Les uns *labourent* en ſillons plus ou moins larges que les autres, & auſſi plus ou moins élevés. Les ſillons larges, & dont les raies ſont preſque de même hauteur, ſe tracent dans les lieux dont les terres ne ſont pas ſujettes à s'imbiber d'eau, & les ſillons hauts & en dos d'âne, ſe tracent dans les pays où le terroir garde long-tems les eaux qui tombent du ciel. Ces deux différentes natures de terre font auſſi qu'on leur donne en bien des endroits la troiſieme façon différemment qu'on ne fait en d'autres. Dans les pays ſecs où l'eau s'écoule promptement, au lieu de *labourer* en droit ſillon, on la prend de travers, & cela s'appelle *traverſer la terre*. Dans les endroits où la terre reſte long-tems imbibée d'eau, cette méthode quoique très-bonne, ne convient pas, ſi non dans les années de ſéchereſſe, & les ſillons doivent toujours y être fort élevés, afin que l'eau s'égoutte plus aiſément.

Les terres deſtinées pour les orges, les avoines & autres grains ou légumes demandent comme le froment, trois *labours*. Pour avoir de toutes ces ſortes de bleds en abondance, il faut, après que le froment eſt ſemé, *labourer* les champs où l'étruble eſt encore exiſtante; cette étruble, mêlée avec la terre, ſe convertit en un bon amendement qui fait rapporter à la terre de gros grains & en abondance. Le tems de ce *labour*, dans quelque pays que ce puiſſe être, eſt vers le 15 de Février ou au commencement de Mars, ſur-tout pour les avoines. Dans les terres où il y a des arbres il faut attendre, pour *labourer*, que le fruit ſoit noué, & même gros comme le pouce.

Les terres ſéches ne demandent que trois *labours* & après une petite pluie ou dans un tems couvert, & les terres graſſes & humides en veulent au moins quatre, & dans un tems chaud & ſec. Les *labours* ſe commencent au mois d'Avril & ſe continuent de mois en mois. Le *labour* eſt ſi néceſſaire aux arbres fruitiers, que faute de le faire, on voit ſouvent une bonne poire fondante, devenir pierreuſe à n'en point manger. Il faut leur donner trois *labours*; le premier au commencement de Novembre qui ſe fait profondement aux terres ſéches & légeres, afin que les neiges & les pluies de l'hiver les puiſſent humecter. Il eſt bon même de mettre de la neige aux pieds des arbres plantés en ces ſortes de terre. Pour les terres fortes & humides, comme elles ont beſoin plus de chaleur que d'humité, on ne doit leur donner qu'un petit *labour* & dans un tems ſec & doux, afin que les pluies n'y pénétrent pas trop. Il faut faire le ſecond *labour* à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, après que le fruit eſt noué & jamais dans le tems de la fleur; il doit être profond dans les terres légeres comme dans les humides, pour que les unes reçoivent aiſément l'humidité, & que les autres ne ſe fendent point dans le hâle. On fait le troiſieme, à la fin de Juin ou au commencement de Juillet pour donner de la groſſeur & de la qualité au fruit, & faire mourir les méchantes herbes. Ce dernier eſt bien moins profond que

le fecond, dans les terres humides & dans les terres légeres & fablonneuſes, il ne faut qu'ôter les herbes avec la ratiſſoire, ou tout au plus n'ouvrir la terre que légérement, même après une pluie, pour que le ſoleil ne brûle pas les racines des arbres, ſur-tout quand ils ſont jeunes.

Si les beſtiaux vont pâturer dans les plantes qu'on éleve, il eſt néceſſaire de *labourer* quatre fois l'an les arbres, quatre pieds autour de la tige. Dans les plants où les beſtiaux n'entrent point, il ſuffit de *labourer* toute la terre avec la charrue & avec la bêche où la charrue ne peut paſſer, & on y ſeme du bled ou de l'avoine, de deux années l'une. On doit fumer cette terre toutes les fois qu'on y ſeme du bled, & la *labourer* quatre fois, l'année qu'elle ſera en jachere, ce que l'on continue de faire juſqu'à ce que les arbres ſoient grands & qu'ils empêchent, par leur ombrage, les grains de profiter. Alors on ceſſe, ſi l'on veut, de *labourer*; mais il ne faut pas ceſſer de le faire autour des arbres, ſelon qu'ils en ont beſoin. Les *labours* fréquens empêchent les terres fortes de crevaſſer, & maintiennent toujours fraîches, les terres légeres & ſablonneuſes. Dans les plants eſpacés de huit à dix toiſes, diſpoſées pour pouvoir toujours *labourer* la terre & la ſemer, il n'y faut d'autre ſoin que celui qui ſe pratique pour les terres ordinaires; mais il faut prendre garde que la charrue, en approchant des arbres, ne les gâte.

Pour bien entretenir les plants d'arbre en buiſſon, il faut *labourer* toute la terre, quatre fois l'année, ou avec la bêche, ou avec la houe fourchue, & n'y ſemer aucune graine, ſinon au milieu des allées, à quatre ou cinq pieds des arbres, où l'on peut faire des plants de fraiſiers ou de petites herbes à ſalade, & nom des autres herbages & des fleurs qui font tort aux arbres, ſi elles ſont plantées dans le *labour* & ſur les racines. Il faut en excepter les anémones & les renoncules qui n'ont que très-peu de feuillage & de racine, & que par la même raiſon on peut planter au pied du mur.

Les *labours des jardins* ne ſont pas ſi forts que ceux des champs, mais ils ſont plus indiſpenſables: on ne les fait qu'à la béche & à la houe, & au plus à la ſourche, rarement à la charrue. Plus ces *labours* ſont ſuperficiels, plus il faut les réitérer. C'eſt en remuant la terre, en mettant celle de deſſous en la place de celle de deſſus qu'on la rend meuble & légere, ſuſceptible de l'humidité, de la roſée, de la pluie, de la chaleur du ſoleil & des ſels de la fécondité qui nagent dans l'air. Les *labours* fréquens, en détruiſant les mauvaiſes herbes, rendent la terre facile & font pouſſer les plantes. En un mot, les *labours* conſervent la fertilité aux terres qui en ont ſuffiſamment, & la donnent à celles qui en ont peu.

Le premier *labour* d'un jardin eſt de le défricher, & cela dans un tems ſec pour les terres humides ou fortes, & dans un tems humide pour les terres légeres, ſablonneuſes ou pierreuſes. Les premieres veulent être remuées à fond & labourées à vive jauge, les autres ne demandent que des *labours* de profondeur médiocre. Le tout doit ſe régler ſuivant le tempérament des terres. Quand ce défrichement eſt fait, il faut laiſſer repoſer la terre pendant quelque tems pour la laiſſer ſe lier, s'abonnir par les rayons du ſoleil, ou autres influences, & devenir, dans la ſuite, plus capable de recevoir toutes ſortes de ſemen-

ces & de plantes, ſur-tout pour le potager, ſi l'on en fait le défrichement en Septembre ou en Octobre; alors la terre a tout l'hiver: & la gelée qui donne deſſus, la rend douce & bonne. Elle s'améliore encore davantage, ſi l'on attend à y ſemer chaque choſe en ſa ſaiſon. Si l'on veut ſucceſſivement être fourni toute l'année de tout ce qu'un potager peut produire, c'eſt de commencer à l'automne après lui avoir donné un ſecond *labour* d'un bon pied ou d'un pied & demi de profondeur; ſi le fumier, qu'on aura répandu ſur la ſurface, ſix ſemaines ou deux mois auparavant, n'étoit pas bien conſommé, il faudroit alors le faire deſcendre au fond de la jauge avec la bêche. On prépare de la même maniere chaque quarré dans la ſaiſon qui précéde celle où l'on voudra enſemencer; ainſi pour les ſemences du printems on fume & on *laboure* en hiver, & pour ſemer & replanter en été, on fume & on *laboure* au printems.

La qualité des terres régle le tems des *labours* & la premiere façon qu'on doit leur donner. Les terres ſéches & chaudes veulent être labourées en été ou pendant la pluie ou un peu après ou avant s'il y a apparence qu'il en doive tomber; ainſi l'on ne peut les labourer ni trop ſouvent ni trop avant quand il pleut, & par une raiſon oppoſée, s'il fait trop chaud, il ne faut guères les *labourer* de nouveau, à moins qu'on ne les arroſe auſſi-tôt. Pour les terres fortes, froides & humides, elles ne doivent jamais être labourées que dans les grandes chaleurs, & jamais en tems de pluie.

Dans l'intervalle des *labours*, il eſt eſſentiel de ratiſſer & d'arracher les méchantes herbes qui croiſſent l'été & l'automne, & ſe multiplient à l'infini, ſi on les y laiſſe grainer. Les mauvaiſes herbes ſe détruiſent aiſément, ſi les *labours* ſont récens; mais s'ils ſont vieux faits, il faut *labourer* de nouveau, & par ce moyen les méchantes herbes, miſes au fond de la terre, s'y pourriront & y ſerviront d'un nouvel engrais, à la réſerve du liſeron & du chiendent qu'il faut arracher & extirper entiérement: on a déja dit que ces *labours* doivent être différens. Au milieu des quarrés en pleine terre, on les fait profonds & plus legers autour du pied des arbres, ſur les aſperges, & parmi les menus légumes; dans les terres aiſées avec la bêche & la houe & dans les terres pierreuſes & aſſez fortes avec la fource & la pioche.

Ces *labours* fréquens ne permettent pas de planter près du pied des eſpaliers & des autres arbres à fruits beaucoup d'herbes potageres, ni beaucoup de fraiſiers. Il faut n'y mettre que des choſes qui ſubſiſtent peu de tems, comme ſalades à replanter & même n'y rien mettre, ſi l'on veut, afin que les arbres s'en portent mieux. Il y a cependant des plantes qui aiment le voiſinage des murs & qui ont beſoin de leur abri pour être printannieres. Les plantes des bordures doivent accompagner les allées & garnir le bord des plates-bandes dont le terrein qui reſte doit être au moins de trois pieds, & cette largeur ſuffit pour les eſpaliers & buiſſons, & pour quelques plantes printannieres.

La coutume de bien des jardiniers eſt de ne donner que quatre *labours* aux arbres, un en chaque ſaiſon; mais il eſt mieux quelque terre que ce ſoit de la labourer plus ſouvent: il ne faut pas cependant le faire (on l'a déja dit) quand les arbres ſont en fleur, parce que la terre fraîchement remuée exhale au printems beaucoup de vapeur, & que les gelées blanches ordinaires, dans cette ſaiſon, peu-

vent arrêter & fixer ces exhalaiſons ſur ces fleurs des arbres, qui dévenues humectées & attendries courent riſque de perir plus facilement. Les plantes & herbes potageres, comme artichauts, cardons & autres, veulent auſſi une terre toujours meuble, & *labourée* avec la bêche. On ſe contente de béquiller & de ſerfouir aux endroits, où, par la trop grande proximité des plantes, on ne peut ſe ſervir que de la ſerfouette, comme dans les fraiſiers, les laitues, les chicorées, les pois, les féves, les céleris, &c. Entre les plantes potageres, celles qui veulent plus d'humidité ſont, par exemple, les artichauts, cardons, ſalade, oſeilles, plantes à groſſes racines; pour les aſperges, il ne faut pas trop ſe fatiguer pour les arroſer.

Pour biner & ſerfouir, ſans rien gâter, il faut diviſer les quarrés dans leur largeur en diverſes planches de quatre à cinq pieds, ſéparées les unes des autres par un ſentier au moins d'un pied, afin d'avoir la facilité de ſerfouir à droit & à gauche, ſans marcher ſur les *labours*. Les bords de ces planches doivent être un peu élevés, afin que l'eau des arroſemens & des pluies ne s'écoule pas dans les ſentiers. Il nous reſte à dire que les terres ſéches & légeres d'un jardin potager demandent un labour profond à l'entrée de l'hyver, & un pareil, incontinent après qu'il eſt paſſé, afin que la pluie & les neiges de l'hyver & du printems les pénétrent aiſément. Aux terres fortes & humides, il faut ſeulement donner un petit labour au mois d'Octobre, & attendre à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, à leur en donner un fort grand: c'eſt le tems que les fruits des arbres ſont noués, & il n'y a plus rien à craindre pour eux.

Le premier *labour des vignes*, dans les terres fortes, ſe fait au commencement de Mars, s'il n'y a pas d'apparence de pluies. Dans les autres terres, ce doit être à la fin d'Avril par un tems ſec ou celui qu'il gele un peu, & quand la vigne n'eſt pas trop avancée. Cette façon eſt la meilleure, parce que les herbes meurent plus aiſément & qu'on ne laboure que pour les détruire. Mais en donnant cette façon, il faut prendre garde de découvrir le fumier qu'on a mis dans la pouſſe avant l'hyver; car s'il paroiſſoit, il attireroit infailliblement les gelées, lorſqu'elles arrivent dans cette ſaiſon.

Le *binage* eſt le ſecond labour, & il ſe donne vers le vingtiéme de Mai, s'il n'y a point de gelées à craindre. Il faut dans ce ſecond *labour* remuer le fumier, & attendre un tems ſec pour faire mourir plus aiſement les herbes qui doivent être tournées de façon que les racines paroiſſent, car enfouies dans la terre, elles repouſſeroient. C'eſt à quoi ne font pas attention les vignerons ignorans; & d'autres qui tiennent leurs vignes toujours extrêmement nettes, n'ont pas le même ſoin de celles de leurs maîtres, afin qu'elles leur fourniſſent de la pâture pour leurs beſtiaux.

Le *rebinage* eſt la troiſieme façon des vignes: il doit toujours être fait avant la moiſſon, & être commencé vers le premier Juillet, même plutôt, ſi cela ſe peut. Plus le tems eſt ſec, plus ce *labour* eſt bon, parce qu'en remuant la terre, on remplit les fentes que la chaleur y auroit pû faire, & par ce moyen le pied de la vigne ſe maintient plus frais. Soit que la vigne donne beaucoup ou peu, ou point du tout de raiſins, cette troiſiéme façon ne doit pas être omiſe, parce que la terre jetteroit pluſieurs

ſortes d'herbes qui ont des grai-nes, ces graines étant mûres tom-beroient à terre, s'y conſerveroient pendant l'hyver, & pendant le courant de l'année ſuivante, c'eſt-à-dire au printems, ne manque-roient pas de produire de nouvel-les herbes, qui feroient du tort à la vigne, & il n'en faut point du tout ſouffrir.

Il y a un quatrieme *labour*, qu'on pent encore donner aux vi-gnes, c'eſt ce qu'on appelle *car-tager*. Les vignerons n'y ſont pas obligés, & on la leur doit payer ſéparément de leur marché, à rai-ſon de trois livres au moins par arpent. Cette derniere façon eſt néceſſaire aux vignes, où on a mis du ſumier depuis la derniere ven-dange, & lorſque l'année a été pluvieuſe, parce que les pluies fréquentes & le ſumier produiſent pour l'ordinaire des herbes qui uſent la terre & empêchent que les raiſins ne profitent & ne mûriſſent.

Enfin vers le quinze Août, le vigneron doit relever les vignes, & en couper le bout des grands bourgeons, mais non ceux qui doivent ſervir à faire des foſſes l'année ſuivante, parce que ce bois ne ſçauroit quelquefois être trop long; cette petite façon fait mûrir le raiſin & donne plus de force au bois.

LABOURAGE, art de labourer la terre, eſt l'action & la beſogne du *laboureur*. Cette ſcience renfer-me cinq opérations très-fructueuſes; la premiere, celle de fendre la terre & d'en détruire les méchantes her-bes qui la ſucent; la ſeconde, celle de l'unir, pour que la ſubſtance du fonds, les engrais, les rayons du ſoleil, la douceur de la roſée & des pluies s'étendent par-tout également: la troiſieme, celle de la mêler, pour ranimer les ſels néceſſaires à la végétation; la qua-trieme, celle de la rejoindre pour mieux nourrir dans ſon ſein les grains qu'elle adopte, & les défen-dre contre les froidures, les humi-dités & les oiſeaux; la cinquieme, celle de la rendre meuble, pour qu'elle ſoit & plus tendre & plus active au beſoin de ſes productions, plus ſuſceptible des influences ſupé-rieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroiſſement, & à la perfection de ſes fruits.

Chaque province a ſa façon pour la culture des terres, c'eſt pro-bablement ſuivant la qualité du terroir; mais toutes reviennent au même point, qui conſiſte à pro-portionner les bêtes & les uſten-ſiles du *labourage*, le nombre, la profondeur, la figure, la ſaiſon des *labours*, & le repos des terres, à la qualité des terres mêmes. Il y a fort peu de terres qui produiſent tous les ans, & il y en a auſſi fort peu auxquelles il ſuffiſe de donner la cinquiene année de re-pos. Mais beaucoup produiſent & ſe repoſent alternativement d'une année à l'autre. Dans un domaine, pour peu qu'il ſoit étendu, on trouve trois ſortes de terres, des fertiles, des moyennes & de mai-gres, ordinairement plus des unes que des autres, ſuivant la ſituation du fonds & du climat. Il faut en tout cela ſuivre l'uſage des lieux, fondé ſans doute ſur l'expérience: on peut cependant éprouver la fer-tilité d'un fonds, mais non opi-niâtrement, c'eſt-à-dire, ſans l'é-puiſer & l'amaigrir.

Les bêtes qu'on emploie en Fran-ce au *labourage*, ſont les *chevaux* & les *bœufs*. Il n'y a point de pré-férence entr'eux. Elle dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'uſage des lieux; dans les pays où on labour avec les bœufs com-me dans la baſſe Normandie & ail-leurs, les *chevaux* ſont ordinaire-

ment rare ; de même dans les pays où on labour avec les *chevaux*, les *bœufs* ne ſont pas communs. De plus le *bœuf* labour plus profondement, & eſt plus propre pour les terres argileuſes & fortes. Il va au travail plutôt que le cheval, il en revient plus tard ; il y réſiſte, eſt moins ſujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois ; & quand il eſt uſé de fatigue & de vieilleſſe, il eſt encore d'un grand profit à ſon maître, par la vente qu'il en fait au boucher, au lieu qu'un cheval uſé n'eſt plus propre à rien. Mais le *cheval* a un grand avantage ſur le *bœuf*. Il fait trois fois plus d'ouvrage, il labour tout le jour, & va matin & ſoir ; & le *bœuf* qui a travaillé le matin doit être dételé l'après-midi. Dans quelques endroits on met des *vaches* à la charrue : elles font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagemens que les *bœufs*. En Auvergne, on labour avec les *mulets*. Ils ſont de grande fatigue, dépériſſent peu ; mais ils ſont lunatiques. Les *mules* font beaucoup plus d'ouvrage que les *mulets*. En Italie, on ſe ſert de *buffles* ; leur travail eſt plus fort & plus profond que celui des *bœufs* ; ils labourent plus long-tems, ſont plus diligens, & coutent bien moins de harnois. Dans la Sicile, dans la Calabre & beaucoup d'autres, les *ânes* ſervent auſſi au labourage, comme en France : ils ſont moins puiſſans, on ne les emploie guères au labour, à moins que ce ne ſoit dans des terres extrêmement légeres. En général les bêtes, telles qu'elles ſoient, ſoit *chevaux*, *bœufs*, *mulets*, *ânes*, &c. qui ſervent à la charrue, doivent être choiſies fortes, d'un bon corſage, jeunes, ni graſſes ni maigres, bien nourries & bien entretenues ; quand elles ſont en bon état, elles en font plus d'ouvrage. On dit que quand on frotte les *bœufs* de baies de laurier avant de les mener aux champs, ils ne ſont point incommodés des mouches.

LABOURAGE : on appelle *décharge* & *labourage* des vins, cidres, & autres boiſſons, la ſortie de ces liqueurs hors des bateaux dans leſquels elles ſont arrivées aux ports de la ville de Paris. Les ſeuls maîtres tonneliers ont droit de faire ce *labourage*, à l'excluſion de tous autres déchargeurs établis ſur les ports. Ainſi *labourer les vins*, c'eſt les décharger des bateaux où ils ſont voiturés & les mettre à terre.

LABOURER *la terre*. Voyez ci-deſſus, *Labour* & *Labourage*.

Labourer le ſable, en terme de plombier, c'eſt mouiller & enſuite beaucoup remuer avec un bâton le ſable des moules ſur leſquels doivent ſe couler les grandes tables de plomb. On plane le plomb quand il eſt labouré, c'eſt-à-dire qu'on le dreſſe également avec une plane de cuivre.

LABOUREUR, homme de campagne, qui labour les terres, ou pour lui ou pour autrui. Ce doit être un homme vigilant adroit à manier la charrue, verſé dans la connoiſſance des différens genres de terres, afin de leur donner à propos les façons qui leur conviennent. Il eſt bon qu'il ſoit fort & robuſte, même d'une taille avantageuſe. Il a moins de peine à tenir la queue de la charrue : il s'en rend plus maître, & prévient mieux les défauts dans leſquels elle tomberoit infailliblement, ſi on la laiſſoit aller au gré des chevaux & des bœufs. C'eſt le ſentiment de *Columelle*, qui dit qu'en labourant la terre, un grand homme ſe laſſe moins qu'un petit, parce qu'il n'a pas beſoin d'élever les bras comme l'autre, ce qui eſt une ſituation incommode.

Un *laboureur* qui ſçait ſon métier, ne laiſſe point paſſer la ſaiſon de labourer ſes terres. Il ne le fait pas auſſi trop tôt : ces deux extrémités ſont à éviter. Lorſqu'une terre eſt trop ſéche ou trop humide, il ſe donne de garde de la labourer. Dans le premier cas, la terre perdroit de l'humeur qu'elle contient ; dans le ſecond, elle deviendroit d'une dureté à ne pouvoir s'ameublir. Connoiſſant la nature & le tempérament de ſa terre, il y proportionne ſes engrais, ſes labours & ſa ſemence. Il ſçait qu'un fonds heureux demande un labour profond & une ſemence plus forte qu'un champ maigre & moins rempli d'humeurs ; que les terres graſſes, les fortes & les nouvelles n'en valent que mieux, quand on leur donne plus de trois façons ; qu'un premier labour ne doit pas être ſi profond que le ſecond, le ſecond tant que le troiſiéme, & ainſi ſucceſſivement, & qu'enfin on ne doit pas mettre deux fois de ſuite du froment, du méteil ou du ſeigle dans une même terre, mais de l'avoine, de l'orge, des pois, de la veſce, pour la laiſſer repoſer enſuite. Outre toutes ces connoiſſances qu'un laboureur doit avoir ſur ſont travail, il eſt encore néceſſaire qu'il ſoit homme de refléxion ſur l'œconomie du ménage, qu'il aime ſes chevaux, ſes bœufs, qu'il ne les fatigue pas pendant l'hiver, pour qu'ils ſoient plus en état de faire le travail de Mars ; qu'il ſoit fourni de tous les inſtrumens du *labourage*, & qu'il ſoit aſſez induſtrieux pour les racommoder quand ils viennent à ſe rompre.

M. *de Tull*, auteur Anglois, a donné une nouvelle maniere de *labourer* les terres, les plantes & les jardins. C'eſt ſur ſes principes que M. *du Hamel*, de l'académie royale des ſciences de Paris, a donné ſon Traité de la culture des terres. On y lit qu'il eſt bien plus avantageux d'augmenter la fertilité des terres par les *labours* que par le *fumier*. Les plantes élevées dans le *fumier* n'ont jamais, dit-il, la ſaveur agréable de celles qui croiſſent dans une bonne terre non fumée. En effet les fruits & les légumes que fourniſſent les jardins voiſins des grandes villes, ne ſont pas d'un auſſi bon goût que ceux qui proviennent des jardins éloignés des grandes villes. Dans les premiers les *fumiers* ſont prodigués ; dans les autre, ils y ſont ménagés, parce que les jardiniers n'en ont pas en abondance.

C'eſt la même choſe des vignes : celles qui ne ſont que bien & fréquemment labourées, donnent un vin plus delicat & meilleur que celles qui ſont continuellement chargées de *fumier*. Des fermiers éprouvent tous les jours, qu'en doublant le nombre des labours, leurs terres en ſont plus fertiles que ſi elles avoient été beaucoup fumées. De plus ces labours ſont bien moins coûteux que tous ces fumiers dont on charge les terres. Nous renvoyons au livre de M. *du Hamel*.

LABURNUM ou LABURNE, arbre de médiocre grandeur, eſpéce de citiſe, reſſemblant à l'anagyris, excepté qu'il n'eſt point puant, dont le bois eſt dur, les feuilles trois à trois, ſans poil, & d'un verd aſſez enfoncé en deſſus, velues & d'un verd pâle en-deſſous, attachées à une queue menue, ronde & velue ; les fleurs légumineuſes, ſemblables à celles du petit genêt, de couleur jaune ; ſes fleurs étant tombées, il paroît des gouſſes qui contiennent des ſemences groſſes comme des lentilles. Les payſans font du bois de cet arbre des pieux dont ils enferment leurs champs.

LABYRINTHE, *en terme de jardinage*, eſt une piéce de jardin d'ornement, coupée de divers chemins qui rentrent l'un dans l'autre, & embraſſée de détours d'où l'on a peine de trouver l'iſſue quand on y eſt une fois entré. Il y a des *labyrinthes* à Verſailles & à Seaux.

LAC, grande étendue d'eaux dormantes, qui ne tariſſent jamais & qui ne ſe communiquent à la mer, que par quelques rivieres ou quelques canaux ſouterreins.

LACERET. Les charpentiers & les menuiſiers donnent ce nom à un outil autrement nommé petite tariere. Voyez *Tariere*.

LACET; treſſe plate, ou cordonnet rond, fait de ſoie, de fleuret ou de fil, ferré par le deux bouts, qui ſert à ſerrer les corps de jupe, les corſets, les chemiſettes. On s'en ſert auſſi à enfiler des papiers. Le cordonnet dont on fait des *lacets*, ſe fait ſur un boiſſeau avec des fuſeaux, par les maîtres paſſementiers-boutonniers, ou ſur le métier, avec la navette, par les tiſſutiers-rubaniers. Les *lacets* ſont partie du négoce des marchands merciers & papetiers.

LACET, *en terme de chaſſeur & d'oiſeleur*; ce ſont pluſieurs brins de crin de cheval cordelésenſemble. Il s'en fait auſſi de ſoie & de fil de fer. On les tend aux oiſeaux pour les prendre par le pied.. On prend les perdrix aux *lacets*, en les attachant à des piquets. On les couche à platte terre dans le milieu de la paſſée; ces *lacets* ne ſont pas auſſi ſûrs pour la perdrix que pour les bécaſſes. On fait auſſi des *lacets* pour prendre des animaux. Il y en a de pluſieurs ſortes, & les manieres ſont différentes pour les tendre. *Voyez*, à chaque animal qu'on prend ainſi, comment cela ſe pratique.

LACINIÉ, *en terme de botanique*, les botaniſtes appellent des feuilles *laciniées* celles qui ſont compoſées de pluſieurs autres feuilles, étroites & longues, comme celles de fenouil.

LACIS, ouvrage de fil & de ſoie, fait en forme de filet, dont on fait des coëffures. C'eſt ce que les femmes en France appellent *Marly*. Voyez ce mot.

LACRE, monnoie de compte de Surate & des autres états du Mogol, qui vaut cent mille roupies, c'eſt-à-peu près ce qu'on appelle une tonne d'or en Hollande, & un milion en France... Le tarif de France de 1664, appelle *lacre* la cire à cacheter, appellée communément cire d'Eſpagne.

LACS-D'AMOUR; c'eſt une ſorte de linge ouvré qui ſe fabrique à Caën & aux environs.

LACTANCE: *Morin* nomme ainſi une tulipe de couleur flamer blanc & rouge.

LADOG, eſpéce de hareng, qui ſe pêche dans le lac de Ladoga en Moſcovie, dont il a pris ſon nom. On le ſale & on le caque à-peu-près comme le hareng, qui ſe pêche dans l'Océan. Le commerce en eſt conſidérable: cependant il ne ſuffit pas aux Moſcovites à cauſe de la multiplicité de leurs carêmes; & les Anglois & Hollandois leur en fourniſſent encore beaucoup.

LADRERIE, gale très-invétérée & très-contagieuſe, accompagnée de ſtupeur & d'inſenſibilité dans la peau. Voyez *le Dictionnaire de ſanté*.

LAGA, c'eſt une ſéve noire & rouge, qui croît dans quelques endroits des Indes orientales. Pluſieurs Indiens s'en ſervent pour peſer l'or & l'argent.

LANGAN, droit ancien, qui appar-

appartenoit aux Seigneurs, ſur les marchandiſes & débris des vaiſſeaux échoués ou ſubmergés, que la mer jettoit ſur ſes côtes. Il y en avoit de deux ſortes, le grand & le petit; le grand s'entendoit de celui qui étoit au-deſſus de ſoixante ſols, & le petit, de ce qui étoit au-deſſous. C'eſt aujourd'hui le droit d'épave dû aux ſeigneurs pour marchandiſes & autres effets naufragés qui ſe trouvent ſur les rivages, & qui proviennent des bris, échouemens & jets en mer.

LAGETTO, arbre ſingulier, qui ſe trouve dans les montagnes de la Jamaïque, dont les feuilles reſſemblent à celles du laurier. Sous la premiere écorce, qui eſt brune, il y en a une autre, qui paroît blanche & aſſez ſolide. Elle eſt admirable en ce qu'elle eſt compoſée de douze ou quatorze couches qui, ſéparées les unes des autres, compoſent autant de piéces de drap ou de toile. La premiere de ces couches, c'eſt celle qui vient après l'écorce, forme un drap aſſez épais pour faire des habits. Les autres reſſemblent à du linge, & ſont propres à faire des chemiſes. Les dernieres & celles des plus petites branches fourniſſent autant de toiles de gaze ou de dentelles très-fines, qui s'étendent & ſe reſſerrent comme un réſeau de ſoie.

LAGIAS, toile peinte, très-belle, qui ſe fabrique & ſe vend au royaume de Pégu.

LAGOPUS: plante, eſpece de tréfle appellée auſſi pied de lièvre. Voyez *Pied de lievre*.

LAICHE, eſpéce d'herbe qui croît daus les prés, & qui ſe mêlant avec le foin, bleſſe la langue des chevaux.

LAIF, marteau dont ſe ſervent les carriers pour layer la pierre, c'eſt-à-dire pour en faire les paremens. Il eſt ſemblable au marteau des tailleurs de pierre, excepté qu'il eſt un peu courbé par le manche. Voyez *Marteau*.

LAINAGE, façon qu'on donne aux draps & autres étoffes de lainerie, en les tirant avec des chardons pour y faire venir le poil.... *Lainage*, eſt auſſi le commerce qu'on fait des laines.... *Lainage* eſt encore le droit de dîme dû ſur les toiſons des bêtes à laine aux curés ou ſeigneurs à qui appartiennent les groſſes & menues dîmes. En ce ſens on dit, dîmes de *lainage* & de *charnage*.

LAINE, poil ou toiſon que portent les agneaux, les brebis, les béliers & les moutons, qui de-là ſont appellés bêtes à *laine*. La *laine* eſt d'un grand profit à la campagne, & les terres qui ſont chargées de bêtes à laine, ſont d'un très-grand produit. Quand la *laine* n'eſt encore que telle qu'elle a été tondue & coupée de deſſus le corps de l'animal, & qu'elle n'a point été ſéparée ni triée, ſuivant ſes différentes eſpéces, on lui donne le nom de *toiſon*. C'eſt en cet état que ceux qui ſont le négoce des *laines* les achetent des laboureurs & des fermiers. Chaque toiſon eſt compoſée de pluſieurs qualités de *laine* qu'on a ſoin de trier & de ſéparer, ſuivant les différens uſages à quoi elles ſont propres. Les négocians en *laine*, en diſtinguent de trois ſortes. La *laine mere*, c'eſt celle du dos & du col; la *laine* de la queue & de cuiſſes; la *laine* de la gorge, de deſſous le ventre & des autres parties du corps. Celle qu'on appelle *croton* ou *crotin*, *des crottes*, ou *excrémens des moutons* qui s'y ſont attachés eſt ſi mauvaiſe qu'on ne la compte pour rien. La *laine-mere* eſt encore de deux ſortes; il y a la *laine fine* & la *laine moyenne*, ou la *haute & baſſe laine*, ſelon que les toiſons ſont courtes

& fines, longues ou groſſieres.

La *laine*, avant que d'être employée, paſſe par bien des mains. Après que le tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait ſécher, enſuite on l'épluche, on la bat, on y met de l'huile, on la carde, on la file, & enfin on la travaille, ſoit au métier, ſoit à l'aiguille. Les meilleures *laines* de France ſont celles de Normandie : celles de Valognes & du Cotantin ſont très-eſtimées : celles du Pont-eau-de-Mer ſont groſſieres. Avec les *laines* de Berry, on fait les droguets d'Amboiſe, en y mêlant un peu de celles d'Eſpagne. Le pays de Caux fournit des *laines* propres aux pinchinats. Des *laines* de Champagne on fait des couvertures & les chaînes des petites étoffes de Reims & d'Amiens. Les *laines* propres à la tapiſſerie ſe filent à Abbeville & aux environs, & à Rozieres, auprès d'Amiens, ſe vendent par paquets de cinq livres, & ſont teintes pour la plûpart, à Paris, par les teinturiers en *fil*, en *laine* & en *ſoie*. C'eſt de Baïonne & des environs qu'on tire ces *laines* qui ſont plus ſemblables à de longs poils qu'à des toiſons, & dont on fait les liſieres des draps, principalement des draps noirs, en y mêlant quelque poil d'autruche ou de chameau. Les *laines* étrangeres, qui l'emportent de beaucoup ſur celles de France, ſe tirent d'Eſpagne, de Portugal, d'Angleterre, d'Ecoſſe, d'Irlande & de Hollande. Il en vient du Levant, par la voie de Marſeille, comme de Conſtantinople, de Smirne, d'Alexandrie, d'Alep, de Cypre, de la Morée & de barbarie. Smirne & Conſtantinople fourniſſent les meilleures qui viennent du Levant.

Les environs de Sarragoſſe, pour l'Arragon, & le voiſinage de Ségovie, pour la Caſtille, fourniſſent les *laines* d'Eſpagne les plus eſtimées, & elles nous viennent ordinairement par Bilbao, capitale de la Biſcaye, à deux lieues de la mer. Aux plus fines de ces deux royaumes, on donne le nom de *prime* en y ajoûtant le nom du lieu d'où elles viennent : ainſi on dit, *prime-Ségovie*, pour dire la plus belle *laine* qui ſe tire de cette ville ; celle qui ſuit s'appelle *ſeconde*, en y ajoûtant le nom du lieu d'Eſpagne, d'où elle eſt tirée ; la troiſieme s'appelle *tierce*, qui ſe diſtingue auſſi par une ſeconde appellation, comme tierce *Ségovie*.

La *prime*, ſur-tout celle de Ségovie, ſert à faire des draps, des ratines & autres étoffes façon d'Angleterre & de Hollande, outre les draps de diverſes ſortes, à la fabrique deſquels on emploie les *laines* d'Eſpagne. Ces *laines* nommées *prime*, ſervent encore à faire les bas drapés, les camiſoles, chauſſons & autres ouvrages de bonneterie les plus fins. La *ſeconde laine*, nommée *refleuret*, eſt employée en France à faire les draps de Rouen, d'Arnatal & autres. Le rebut de ces *laines eſpagnoles* s'appelle, en quelques lieux de France, *migot*, comme qui diroit *mauvais*. Barcelonne & le Rouſſillon fourniſſent auſſi des *laines* qui gardent toujours le nom de *laines d'Eſpagne*, quoique le Rouſſillon ne ſoit plus ſous la domination eſpagnole. Les autres *laines* d'Eſpagne, ou reputées d'Eſpagne, ſont l'*albaſin*, la *ſorie ſégoviane*, ou *dellos rios*, la *ſorie commune*, les *caſeres* ou *petite-Ségovie*, &c.

Les *laines de Portugal* qui ne différent guères de celles d'Eſpagne, paſſent ordinairement pour *laines de Ségovie*. Les draps où elles ſont employées toutes pures, ſont très-doux & très-molletsà la main; mais la nature de ces *laines* qui foulent ſur la longueur & non ſur la lar-

geur, fait que les fabriquans ne veulent pas les employer de la sorte, car les draps faits avec ces *seules laines* sortent très-courts du foulon, ce qui cause beaucoup de perte au marchand.

Les Hollandois ont deux sortes de *laine*, celles de leur crû & celles qu'ils tirent d'Allemagne, de Poméranie, de Dantzik, de la Prusse, Brunswick, Paderborn, &c. Ils font ordinairement peigner & filer ces *laines*, en Flandre; & ils les emploient, pour la plûpart, à faire des bas au métier, très fins. Ils en font aussi entrer dans la fabrique de leurs beaux draps.

Les Anglois sont si jaloux de leurs *laines*, qu'il est défendu, sous peine de la vie, d'en faire commerce avec les étrangers. Les *laines* d'Ecosse & d'Irlande passent pour *laines* d'Angleterre, mais celles d'Angleterre l'emportent de beaucoup sur les deux autres pour la finesse & pour la bonté. Il y en a qui veulent que les *laines* d'Irlande soient les plus belles. Les bêtes qui portent ces précieuses toisons, sont, en quelque sorte, de deux espéces, les unes fortes & grandes; les autres sont délicates & petites; celles-ci, qui fournissent la *laine* la plus fine, sont reconnoissables en ce qu'elles l'ont pendante jusques sur le nez. L'herbe fine & courte, dont ces bêtes se nourrissent & qui est abondante dans toutes les saisons, contribue beaucoup à la finesse de leur *laine*; & ce qui peut encore y contribuer davantage, est la commodité que les troupeaux ont de paître l'herbe toute l'année, sans qu'on soit obligé de les resserrer dans les étables pendant l'hiver, à moins qu'il ne fût extraordinairement rigoureux.

La plus belle *laine* d'Angleterre est celle de Cantorbery, on la tire sans être peignée, ou toute peignée, prête à être filée. On s'en sert en France, dans la fabrique des plus beaux draps & des autres étoffes de *laine* les plus fines. Il s'en consomme aussi beaucoup pour les tapisseries de haute ou basse lisse à l'aiguille & sur le canevas, particulierement pour les blancs & couleur de feu. Ce sont ces *laines* qu'on appelle *laines des Gobelins*, parce qu'elles y sont teintes. Une *laine* très-longue & très-fine qui vient toute peignée d'Angleterre, & en bouchon, c'est-à-dire, torse & contournée comme ces bouchons de paille, avec lesquels on frotte les chevaux, est employée pour les bas au métier.

On destine à-peu-près aux mêmes usages les *laines* d'Ecosse & d'Irlande, qui sont presque semblables à celles d'Angleterre, mais moins fines & plus communes, & aussi les étoffes qu'on en fabrique, ne sont pas si estimées, ni d'un si bon débit. La plûpart de ces *laines* passent en France toutes peignées, & on les file ordinairement en Picardie.

Les *laines d'Allemagne* & du *Nord*, quoique d'une qualité inférieure à celles dont on vient de parler, s'emploient à beaucoup d'étoffes & autres ouvrage. La récolte des *laines* est abondante en Lorraine, à cause de la quantité des moutons & des brebis qu'on y nourrit. La meilleure partie de ces *laines* s'envoie à Liége & en Champagne.

Les *laines d'agnelins* sont celles qui proviennent des agneaux & jeunes moutons de tous les lieux, tant du royaume que des pays étrangers. Les rôtisseurs en sont les abbatis.

Les *laines de vigogne* ne sont connues en Europe, que depuis la découverte de l'Amérique. L'animal qui la porte s'appelle *vigogne*. Voyez *ce mot*.

La plus belle filée qui se tire des

environs d'Abbeville, eſt appellée *laine triée*.... *Laine baſſe*, ou *baſſe laine*, eſt la plus courte & la plus fine *laine* qui ſoit dans la toiſon du mouton ou de la brebis: elle provient du collet de l'animal qu'on a tondu. Cette ſorte de *laine* étant filée, ſert pour l'ordinaire à faire la trame des tapiſſeries de haute & baſſe-liſſe, des draps, des ratines, & pluſieurs autres ſemblables étoffes fines. Ce qui fait qu'elle eſt appellée, par beaucoup d'ouvriers & de manufacturiers, *laine trame*. Les ouvriers en bas au métier & au tricot, ſe ſervent beaucoup de cette eſpéce de *laine* pour fabriquer les ouvrages de bonneterie deſtinés à être drapés.... La *laine cardée* eſt celle qui après avoir été dégraiſſée, lavée, ſéchée, battue ſur la claie, épluchée & arroſée d'huile, a paſſé par les mains des cardeurs, afin de la diſpoſer à être filée pour en fabriquer des tapiſſeries, des étoffes, des bas, des couvertures, &c. On emploie la *laine cardée* qui n'a point été arroſée d'huile, ni filée, à garnir des robes de chambre, des courtes-pointes, & à faire des matelas. *Laine en ſuin*, ou *en ſuif*, ou *laine graſſe*; c'eſt celle qui a été coupée ou tondue de deſſus le corps des moutons & brebis, & qui n'a pas encore été lavée & dégraiſſée. Le ſuin & la graiſſe qui ſe tire des *laines*, & que ceux qui les lavent ont ſoin de ramaſſer dans de petits barils, eſt envoyée aux marchands épiciers-droguiſtes qui lui donnent le nom d'*œſype*. Voyez *ce mot*.... La *laine fine* eſt le triage de la *laine mere*... *Laine frontiere*, c'eſt une *laine* filée à Abbeville, & qui eſt de moindre qualité.... *Laine haute*, ou *laine chaîne*, ou *laine étaim*, eſt la *laine* longue & groſſiere qu'on tire des cuiſſes, des jambes & de la queue des moutons & brebis. C'eſt de cette *laine* filée qu'on fait les chaînes des tapiſſeries de haute & baſſe-liſſe, & de pluſieurs ſortes d'étoffes, même les ouvrages de bonneterie, tant au métier qu'au tricot.

On appelle *laine d'autruche*, le ploc d'autruche, c'eſt-à-dire, le duvet ou poil de cet oiſeau; & *laine de Moſcovie*, le duvet des *caſtors* qu'on tire ſans gâter ni offenſer le grand poil. Dans l'antiquité on eſtimoit les *laines* d'Atrique, celles de Mégare, de Laodicée, de Milet, &c. En Italie, celles de la grande Gréce, de l'Apulie, ou de l'Apouille, principalement celles de Tarente. Du tems de Columelle, on vantoit celles de Parme. Varron dit que celles d'Altino dans la Lombardie, l'emportoit ſur celle de Tarente, & qu'on avoit coutume de couvrir les brebis de peaux, pour que leur *laine* ne ſe gâtât pas.

L'on a fait, en France, pluſieurs réglemens concernant les *laines*, ſoit touchant le commerce qui s'en fait, ſoit pour régler les qualités des laines qui doivent entrer dans les draps, ſerges & bas, chapeaux & autres ouvrages de lainerie.

LAINER, ou LANER, c'eſt, dans les manufactures de draperie & autres étoffes de *laine*, tirer la *laine* ſur la ſuperficie d'une étoffe, la garnir, y faire venir le poil par le moyen des chardons. Donner un trait ou un tour de chardon à une étoffe, c'eſt la *lainer* une fois d'un bout à l'autre: & donner quinze traits ou tours de chardon à un drap, c'eſt le *lainer* quinze fois de ſuite.... *Lainer une tapiſſerie*, c'eſt couvrir de laine hâchée & réduite en pouſſiere l'ouvrage du peintre, avant que les couches en ſoient ſéches, ce qui ſe fait par le moyen d'un très-petit tamis que l'ouvrier tient à la main.

LAINEUR, EPLAIGNEUR ou

PAREUR, c'eſt l'ouvrier qui laine les étoffes ou autres ouvrages de lainerie, avec des croix, ou croiſées, eſpéces de doubles croix de fer avec un manche de bois ſur leſquelles ſont montées des broſſes de chardon. Les *laineurs* lainent ordinairement, deux en même tems, l'étoffe deſtinée au lainage qui eſt ſuſpendue entr'eux ſur une perche & qui pend du plancher. Cette façon ſe donne à l'endroit, en faiſant aller la croix de haut en bas, & commençant toujours à contrepoil, pour finir à poil. Les deux *laineurs* ſont debout, l'un devant l'autre. Il faut avoir trois ans d'apprentiſſage pour être reçu maître *laineur* à Paris; & dans les derniers ſtatuts, de ces ouvriers, qui ſont de 1606, ils ont la qualité de maîtres foulons & pareurs de draps, mais à préſent ils ne font plus que les lainer & parer ſur la perche avec les chardons. On les nomme, à Paris, *aplaigneurs* & *empleigneurs*, en Normandie *laineurs* ou *laneurs*, & en Languedoc *pareurs*.

LAINEUX : on donne ce nom aux étoffes de lainerie qui ſont bien garnies de laine, & aux toiſons qui n'ont pas encore été tondues de deſſus le dos des moutons. Ainſi l'on dit : ce moutons ſont *laineux*, ces toiſons ſont *laineuſes*.

LAINIER, c'eſt celui qui fait le commerce des laines. Ce mot ſe dit plus particulierement de ceux qui vendent en écheveaux, & à la livre les laines qu'on emploie aux tapiſſeries, franges & autres ouvrages; & ces marchands ſont proprement les teinturiers en laines. . . . . On appelle *barques lainieres*, de petits bâtimens François qui font, avec les Anglois, un commerce de contrebande des laines d'Angleterre, d'Ecoſſe & d'Irlande.

LAIS, *en terme des eaux & forêts*, eſt un jeune baliveau de l'âge du bois qu'on laiſſe quand on coupe les taillis, afin qu'il revienne en haute futaie. Il eſt enjoint par toutes les ordonnances des eaux & forêts, de laiſſer par chaque arpent, vingt-ſix *baliveaux* de l'âge du bois qu'on nomme *lais*, outre les baliveaux anciens & modernes. Ce mot vient de *laiſſer*, parce que *lais* eſt un jeune arbre qu'on laiſſe dans les coupes, & qu'on ne coupe pas comme le reſte du bois.

LAISSE, terme dont les chaſſeurs ſe ſervent pour accoupler les chiens & ſur-tout les levriers. Ils l'appellent auſſi *trait*.... *Laiſſe* ſe dit auſſi des lieux où les loups aiguiſent leurs ongles. . . . Les chapeliers donnent encore le nom de *laiſſe* à un cordon uni qui fait pluſieurs tours ſur la forme d'un chapeau pour la tenir en état.

LAIT, liqueur qu'on tire du pis d'une vache. Celui qui donne le plus de crême, eſt le meilleur & celui qui donne le plus de beurre, mais qui fait les fromages moins bons. Le *lait* veut être tenu proprement en été. Il ne doit pas repoſer plus d'un jour, après avoir été trait, crainte que la trop grande chaleur ne le faſſe cailler. On le laiſſe en automne plus long-tems ſans l'employer. En hiver le froid, comme le chaud, le fait également cailler, s'il n'eſt dans une laiterie à l'épreuve des gelées; ſçavoir bien choiſir le *lait* eſt quelque choſe d'utile à la campagne. Le bon ſe connoit à la blancheur & à l'odeur. Le *lait* bleuâtre n'eſt pas gras. Le *lait* trop clair eſt mêlé d'eau. Cela ſe connoît aiſement à l'œil & au goût. Pour éprouver le *lait*, on remarque qu'il eſt d'une bonne ſubſtance, lorſqu'étant mis ſur l'ongle, il ne coule pas comme de l'eau, mais qu'il y demeure attaché en maniere de perle. De la crême du *lait*, on fait le beurre & les fro-

mages. Le *lait* des brebis eſt encore d'un grand ſecours à la campagne, ainſi que celui des chévres : on en fait de très-bons fromages.

La *laiterie*, où l'on ſerre le *lait*, où l'on bat le beurre, où l'on fait les fromages, doit être bien ſituée, chaude en hiver, & fraîche en été, afin que le *laitage* s'y conſerve malgré les chaleurs & les gelées. On la doit tenir nette, fermée, bien enduite de mortier, & blanchie, la fenêtre garnie d'un bon treillis à petites mailles, de façon que les chats, les rats & aucune ordure n'y puiſſe y entrer. Les uſtenſiles d'une laiterie ſont les tables, ais, terrines, pots de différentes grandeurs, baquets, barate qui ſert à battre le beurre, haute de deux pieds, large par le bas, étroite par le haut, garnie de ſon couvercle, percé d'un trou au travers duquel paſſe la batte-beurre; des claies, des éclifſes, de petites cages de bois ou de petits moules, ſoit de bois, ſoit de terre, dont le fond eſt d'oſier, ou percé à petits trous pour faire ſécher les fromages & en faire écouler le *lait* clair, des cuilliers de bois & non d'étain, de cuivre, ou de fer pour dreſſer le *lait*, des couloires, eſpéce d'écuelles rondes, dont le fond eſt percé pour couler le *lait* au travers d'un linge, & des cages d'oſier à deux étages, hautes de deux pieds & demi, ſur un pied de diametre, pour ſuſpendre à l'air & y mettre égoutter les fromages : voilà, à-peu-près, tous les uſtenſiles d'une laiterie qu'on ne doit confier qu'à une ſervante extrêmement propre ſur elle-même, propre dans tout ce qu'elle fait, & qui lave ſouvent la laiterie & les uſtenſiles qui y ſervent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaiſe odeur, &c.

Le *lait* varie ſelon l'animal, & la nourriture de l'animal d'où on le tire. Le *lait de femme*, dont on fait ſouvent uſage en médecine, contient une médiocre quantité de parties butireuſes & beaucoup de *ſerum*. Il eſt fort tempéré, convenable pour les éthiques, pour les rougeurs, pour les fluxions des yeux & pour appaiſer les douleurs de la goutte. Comme il a été deſtiné pour notre premiere nourriture, on peut juger de-là, qu'il a plus de rapport à notre conſtitution naturelle qu'aucun autre *lait* .... Le *lait d'âneſſe* a beaucoup de rapport, par ſa conſiſtance & par ſes vertus, avec le *lait de femme*; auſſi eſt-il fort employé pour les maladies du poumon.... Le *lait de chevre* contient moins de ſéroſité que le *lait d'âneſſe*. Il ſe caille aſſez facilement, & convient plus qu'aucun autre *lait*, aux perſonnes d'un tempérament humide. Il eſt un peu aſtringent, parce que la chévre broute ordinairement des bourgeons de chêne, de lentiſque, de térébinthe & de pluſieurs autres plantes aſtringentes qui donnent à ſon *lait* la même qualité.... Le *lait de brebis* contient encore moins de *ſerum* que celui de chévre, mais beaucoup de parties caſéeuſes & butireuſes qui le rendent gras & épais; c'eſt pourquoi l'on ne s'en ſert que fort rarement, & il n'eſt guères employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que ſon uſage fréquent engendroit des taches blanches ſur la peau.

Pour le *lait de vache*, il eſt, de tous les *laits*, le plus en uſage parmi les alimens. Il abonde en matiere butireuſe, ce qui le rend épais, gras, très-propre à nourrir & à retablir les parties ſolides, & il eſt plus agréable au goût que le *lait* de la brebis, celui de la chevre & de l'âneſſe. On le prépare de pluſieurs manieres pour le rendre plus agréable au goût. On le laiſſe re-

poſer quelque tems. Enſuite on prend la crême qui s'eſt élevée au-deſſus, on la ſouette, & elle devient rare & tenue, & facile à digérer : c'eſt ce qu'on appelle *crême fouettée*. On fait auſſi cailler le *lait* de pluſieurs manieres ; la plus ordinaire eſt d'y mêler un peu de préſure, ou quelque autre matiere acide. Cette coagulation ſe fait parce que les acides qui ſont mêlés avec le *lait*, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarraſſent & s'uniſſent tellement avec les parties butireuſes & caſéeuſes du *lait*, qui nagent dans le *ſerum*, qu'ils les rendent plus ſolides & plus peſantes, & qu'ils les obligent de ſe précipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *ſerum* ſurnage alors : on l'appelle *petit lait* ; il eſt rafraîchiſſant & fort humectant.

Le *lait caillé* ſe digére un peu difficilement, & produit des humeurs groſſieres.

Le *lait* eſt rafraîchiſſant par lui-même, mais employé en aſſaiſonnement, il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire & que la cuiſſon lui ôte de ſa partie ſéreuſe, en quoi conſiſte la qualité rafraîchiſſante. Le *lait crud* demande de grandes précautions. Il doit être ordinairement ſeul dans l'eſtomac, ſans quoi il s'altere & ſe corrompt très aiſément. Le *lait cuit*, au contraire, ſouffre le mélange des alimens, & il n'eſt point ſujet à s'aigrir & à ſa cailler dans l'eſtomac, comme l'autre.

La qualité du *lait* eſt non ſeulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir. Il conſerve cette derniere qualité dans l'aſſaiſonnement, & il la communique aux viandes avec leſquelles on le mêle, enſorte qu'il corrige ordinairement ce qu'elles ont de trop âcre. Il aquiert en même tems deux autres propriétés par le moyen de la cuiſſon, l'une de lier les parties trop ſubtiles des alimens, & en les empêchant de ſe diſſiper auſſi vîte qu'elles ſeroient, de les rendre par-là plus nourriſſantes, l'autre de reſſerrer un peu le ventre & d'être propre par conſéquent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citrouilles. Quand on prend du *lait* le matin pour ſe rafraîchir, il vaut mieux le prendre crud que cuit, & ſeul que mêlé avec des alimens. Le *lait* eſt dangereux aux mélancoliques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture ſe caille aiſément.

En terme de manege, on appelle chevaux *ſoupe de lait*, ceux qui ſont roux & blancs, tirant ſur l'iſabelle, & qui reſſemblent au potage au *lait* où l'on a mis force ſucre. On le dit auſſi de certains pigeons blancs iſabelles, & ce ſont les plus eſtimés.

LAIT, ſe dit auſſi de pluſieurs liqueurs, tant naturelles qu'artificielles, qui reſſemblent à du *lait* par la couleur. Le *lait*, ou le ſuc de tithymale, eſt très-acide & corroſif. On exprime du *lait* des amandes pilées qu'on appelle *lait d'amandes*. On appelle *lait de chaux*, la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux, quand on l'éteint, & dont on blanchit les murailles. Le *lait de buſle* entre dans la teinture des toiles indiennes.

LAIT VIRGINAL, liqueur ainſi nommée, parce qu'étant verſée dans de l'eau, elle blanchit comme du *lait*. Les femmes s'en ſervent pour blanchir leur peau.

LAITANCE, ou LAITE : la partie des poiſſons mâles où eſt contenue leur ſemence. Les *laitances* des carpes ſont un manger délicat qui peut même tenir lieu de viande a pluſieurs infirmes. M. *Andry* dit qu'on a vu des éthiques guéris par l'uſage des *laitances*. On

mange des *laitances* frites, & on en fait des ragoûts & des tourtes en gras & en maigre. *Laité* ſe dit du poiſſon qui a de la *laite*. Une *carpe laitée* eſt plus eſtimée qu'une carpe œuvée. La chair eſt en ſerme & a meilleur goût.

LAITERON, vulgairement *laceron*, plante dont il y a deux eſpéces générales, une liſſe, l'autre rude & épineuſe. Le *laiteron liſſe* a une petite racine fibrée & blanche. Sa tige croît à la hauteur d'un pied & demi, creux en dedans, tendre, de couleur purpurine. Ses feuilles ſont longues, liſſes, découpées comme celles de la dent de lion, dentelées, rangées alternativement. Ses fleurs naiſſent au ſommet des branches, par bouquets, à demi-fleurons jaunes, plus petites que celles de la dent de lion. Les fleurs étant paſſées, leur calice devient un fruit qui ſoutient de petites ſemences oblongues, garnies chacune d'une aigrette. Cette plante rend un ſuc laiteux. Les liévres en ſont fort friands, ce qui la fait appeller *palais de liévre*.... Le *laiteron rude* a ſes feuilles entieres, ou peu laciniées, approchantes de celles de l'endive, embraſſant la tige par leur baſe, de couleur verte, obſcure & luiſante, garnies d'épines longues, dures & piquantes. Ses fleurs, ſes ſemences & ſes racines ſont ſemblables à celles du *laiteron liſſe*. Il rend auſſi un ſuc laiteux. Ces deux eſpéces ſont humectantes, rafraîchiſſantes, apéritives. On s'en ſert pour les inflammations du foie, de la poitrine, & pour purifier le ſang. Cette plante qui vient dans les lieux incultes, & le long des chemins, fleurit en Juin & Juillet.

LAITEUSE, *chez les jouailliers & lapidaires*, ſe dit d'une pierre fine & tranſparente, dont la couleur, tirant ſur le lait, en diminue conſidérablement le prix.

LAITIER, *en terme de groſſe forge*, eſt une certaine matiere écumeuſe qui ſort du fourneau où l'on fait fondre le fer, & qui vient non ſeulement du mineral, mais encore plus des craies & des terres qu'on emploie pour faciliter la fuſion.

LAITON, ou LÉTON, cuivre jaune, ou plutôt cuivre rouge préparé avec de la calamine. Le *laiton* ſe fait avec de la roſette ou cuivre rouge de Hongrie ou de Suéde, en y mêlant pareil poids de calamine mineral qui vient d'Aix-la-Chapelle, de Limbour & de Namur, & qui eſt preſque de la couleur de la mine de fer. On fait recuire, à-peu-près comme de la brique, la calamine avant de la mettre à la fonte; enſuite on la moud comme de la farine, puis on la mêle avec de la pouſſiere de charbon, & on la baſſine avec de l'eau, pour qu'elle ne ſoit plus en pouſſiere. La calamine étant ainſi préparée on la partage, auſſi-bien que la roſette en huit parties égales. On les met enſemble en huit creuſets, dans un même fourneau où étant fondue en douze heures de tems, elle eſt transformée en *laiton*. Si c'eſt roſette de Hongrie ou de Suéde, il y a quarante-huit à cinquante livres d'augmentation: ſi c'eſt celle de Norwerge, trente-huit: celle de Lorraine & d'Italie, vingt.

Le *laiton* ne ſe bat qu'à chaud, & ſe caſſe à froid; & lorſqu'il a été fondu deux fois, il n'eſt plus en état d'endurer le marteau. Les ouvriers ne le peuvent employer qu'en y ajoûtant ſept livres de plomb pour cent, ce qui le rend plus doux & plus facile à travailler. Le *laiton* eſt employé dans les fontes des piéces de canon. On tire de Villedieu en baſſe Normandie, beaucoup de chauderons de cuivre jaune. Nuremberg, Aix-la-Chapelle fourniſſent quantité de cuivre jaune en

bandes ou en feuilles minces, grattées d'un côté & noires de l'autre, les unes pliées, qu'on appelle *laiton*, en deux, trois, quatre, cinq, six, sept, huit plis; les autres roulées, que l'on nomme *laiton en rouleaux*. Le *laiton* plié est plus épais que le roulé. Le premier s'emploie à faire des boutons dorés; le second qui est très mince, sert à faire des boutons argentés sur bois. L'un & l'autre s'emploie encore à divers ouvrages. Le fil de *laiton*, ou *laiton en cerceau*, est de cuivre jaune, tiré & passé à travers d'une filiere. Voyez *Fil de laiton*.

LAITUE, plante ainsi appellée, parce que de toutes les plantes potageres, c'est celle qui rend le plus de lait. Il y en a deux espéces générales, la cultivée & la sauvage. La premiere comprend bien des espéces : celles en général qu'on connoît sont,

Les *laitues cabuſſes ou pommées*, dont les feuilles sont courbées, croissent en rond, fort serrées, approchant de la figure des choux cabus : les *laitues crépues*, dont les feuilles crêpées sont plus grandes que celles de la grande endive & déchiquées tout à l'entour : les *romaines*, dont les feuilles grandes & droites, sont plus tendres & plus blanches au-dedans que les autres : les *vertes*, dont les feuilles son fort grandes & contournées avec une couleur verte fort vive qui leur a donné ce nom.

On compte, parmi les *laitues* qui pomment, les *cabuſſes*, celles à *pluſieurs têtes* sur un même pied, celles *à coquilles*, celles de *Genes*, & la *romaine friſée* qui frise en forme *de chicorée*. Pour les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommer, &c. il faut les lier pour les faire blanchir: ce sont les *laitues* à feuilles de chêne ou royale, & les chicons. Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'hiver, car depuis qu'on commence à en mettre sur la couche jusqu'à la fin d'Octobre, on en peut élever. Mais celles qui pomment & celles qui ne pomment point, & que les jardiniers curieux & habiles ont soin de cultiver, sont la *laitue à coquille* qui se seme communément en pleine terre au mois de Septembre, qu'on transplante en Octobre, qu'on peut encore semer au mois de Février sur couche & sous cloche, & qui sont bonnes à manger en Avril : la *laitue de la paſſion* qui demande une terre légere, qu'on seme en même tems que la *laitue à coquille*, & qui tire un peu sur le rouge : la *laitue george* & les *mignonnes* qui veulent des terres sablonneuses: les *crêpes vertes* ou *courtes* qui demandent une terre légere : la *laitue royale*, la *belle garde*, la *gene-blonde*, les *capucines*, les *aubervillieres* & les *perpignanes* qui commencent à donner des salades vers la mi-Juin, & en fournissent tout le mois de Juillet : la *laitue royale & l'impériale* qui donnent en même tems, & les *jeunes vertes* qui se mangent en Juillet, & passent tout le mois d'Août. L'auteur de l'*Ecole du potager* joint à ces espéces la *bagnolet*, la *dauphine*, la *bapaume*, la *batavia*, l'*italie*, la *pareſſeuſe*, la *verſailles*, la *cocaſſe*, la *groſſe allemande*, la *pomme de Berlin* & la *longue veſſie*. Toutes ces espéces de *laitues* peuvent être reduites à quatre classes. Dans la premiere sont celles qu'on ne cultive que pour la curiosité, dans la seconde les *laitues pommées*, dans la troisieme les *chicons*, & dans la quatrieme les *laitues ſauvages*.

Les *laitues*, de quelque sorte qu'elles soient, ne se multiplient que de graine qui est longuette, un peut ovale, toute rayée en long,

très-menue & pointue aux extrêmités. Les unes l'ont noire comme l'*aubervilliere*; la plûpart des autres l'ont blanche. Si les *laitues* ſont ſemées au printems elles montent en graine en Juillet. Mais les *laitues d'hyver*, qu'on appelle *laitues à coquille*, après avoir paſſé l'hiver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, ne montent auſſi en graine que juſqu'au mois de Juillet.

Il faut faire des couches, ſi l'on veut faire promptement lever la *laitue* & en manger en Février ou en Janvier; pour cela on fait tremper dans l'eau un ſachet de graine de *laitue*, environ quatre heures, après quoi on la retire & on la pend au coin d'une cheminée ou au moins en quelque endroit où la gelée ne puiſſe pas pénétrer. Cette graine ainſi mouillée s'égoutte & s'échauffe de maniere qu'elle vient à germer. Pour lors, après avoir fait ſur la couche, des rayons enfoncés d'environ deux pouces & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuie ferme ſur le terreau, on ſeme cette graine germée ſur ces rayons, & on y ſeme ſi épaiſſe, qu'elle couvre tout le fond du rayon. On la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légérement. Chaque coup de main, fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut. Par-deſſus cela on met ou des cloches ou du pleyon qui empêchent que les oiſeaux ne mangent cette graine, que la chaleur ne s'évapore, & que la gélée, en la détruiſant, ne gâte la ſemence. On ôte ce pleyon quand la graine commence, au bout de cinq ou ſix jours, à lever. Cette petite *laitue*, dix ou douze jours après, eſt d'ordinaire aſſez grande pour être coupée au couteau & manger en ſalade; cela s'entend, ſi les glaces ou les neiges, & même la chaleur de la couche, ne ſont pas exceſſives.

Si l'on veut faire pommer les *laitues*, il ne s'agit que de les replanter à demi-pied, ou un peu plus près l'une de l'autre. Les planches des eſpaliers & contre-eſpaliers y ſont propres. Pendant les chaleurs, les *laitues* ont peine à pommer, ſi ce n'eſt à force d'arroſement, la ſaiſon les faiſant monter en graine. On préfere les *laitues* de Genes à toutes les autres, à cauſe de leur groſſeur, & qu'elles paſſent l'hiver ſur terre étant replantées. Pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les ſemer & à meſure qu'elles croiſſent les éclaircir, afin de donner lieu à celles qui reſtent de s'élargir & d'augmenter. Il y en a qui les replantent, mais c'eſt ſe donner trop de peine pour une plante ſi facile à élever.

On replante à un pied au plus éloigné les uns des autres, les *royales* & les chicons; & quand on voit que la plante couvre toute la terre par un beau tems non pluvieux, & la roſée du matin étant eſſuyée, on les lie de deux à trois liens par étage & à pluſieurs repriſes, c'eſt-à-dire en ne les liant pas toutes, comme elles ſe rencontrent ſous la main, mais choiſiſſant les plus fortes les premieres pour donner de l'air aux plus foibles. Pour faire blanchir promptement ces *laitues* on met par-deſſus chaque plante un pot de terre ſemblable au creuſet des orfévres, & on les couvre d'un fumier bien chaud, cela les fait blanchir en peu de tems.

La graine de toutes ces ſortes de *laitue* eſt fort facile à recueillir. On arrache les pieds, quand plus de la moitié des fleurs ſont paſſées. On les accôte tout debout contre les lattes des contre-eſpaliers où on les laiſſe mûrir & deſſécher pendant dix ou douze jours; quand la graine eſt bien ſéche, on la froiſſe entre ſes

mains on la nettoie de ſa balle, & on la ſerre en mettant chaque eſpéce à part.

La *laitue ſauvage* eſt ſemblable à la *laitue* des jardins; mais ſa tige eſt plus grande, ſes feuilles plus blanches, plus âpres, plus minces, plus ameres au goût, & plus épineuſes. Ses feuilles ſont découpées, comme celles du grand hieracium, & ſes fleurs & ſes graines différentes de celles que l'on cultive. Cette plante croit dans les champs & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Juillet & en Août.

Entre toutes ces eſpéces de *laitues*, dont pluſieurs ſont recherchées plus pour leur rareté que pour leur bonté, les Anglois n'en connoiſſent point de meilleures que les *laitues romaines*, les *impériales*, & celles de *Siléſie*. Toutes ces *laitues* pomment extrêmement bien, & ont un fort bont goût, dit *Bradeley*. Les jardiniers Anglois ſement ces eſpéces *de laitues* en pleine terre parmi d'autres herbages; & pour en avoir toujours proviſion & n'en point manquer, ils en ſement tous les mois, depuis le mois de Mars, juſqu'à la récolte d'hyver; & ils les tranſplantent dans des carreaux à environ cinq pouces les uns des autres, trois ſemaines après qu'elles ſont levées, car l'action de les tranſplanter contribue beaucoup à les faire pommer. *Bradeley* remarque, & avec lui tous les curieux & habiles jardiniers, que quoique les plantes dont on conſerve la graine, ſoient de très-bonne eſpéce, néanmoins ces graines dégénerent ſi on les cultives dans le même jardin où elles ont été recueillies. C'eſt pourquoi il faut avoir un correſpondant, qui recueille tous les ans de la graine dont on a beſoin, & en faire un échange avec lui, chacun y trouvera ſon avantage.

Toutes les *laitues* ne ſont bonnes que jeunes, & avant de monter en tige. Elles doivent être tendres, pleines de ſuc, & avoir crû en terre graſſe dans les jardins. C'eſt un herbage ſain; mais comme il renferme un ſuc un peu narcotique, il n'en faut uſer qu'avec précaution, c'eſt à-dire, manger peu de *laitue*, la manger rarement ſeule, ne la jamais manger avec le poiſſon ou autres alimens froids. Sa qualité eſt de refraîchir & d'humecter. Elle corrige la trop grande âcreté de la bile & entretient le ventre libre. Son phlegme laiteux & viſqueux calme ou tempere le mouvement des humeurs. Dans les grandes chaleurs, elle convient aux jeunes gens bilieux, & aux perſonnes qui ont l'eſtomac fort échauffé. On la mange rarement ſeule, parce que le mêlange des autres alimens, pourvu qu'ils ne ſoient pas froids & humides, ſert à la corriger. Il ne faut jamais en extraire le ſuc pour le boire crud, c'eſt M. *Andry* qui donne cet avis d'après *Galien*. Bû en une certaine quantité, il empoiſonneroit, comme ſi l'on avoit pris de la ciguë. Cela eſt confirmé par l'expérience. Ce qui rend le ſuc de la *laitue* ſi pernicieux, c'eſt qu'il renferme un ſel acide qui fige le ſang.

On a remarqué que le trop fréquent uſage de la laitue cauſoit des démangaiſons par-tout le corps, non comme quelques-uns l'ont cru, parce que la *laitue* fait beaucoup de ſang, mais parce que le ſuc qu'elle contient, étant de ſa nature un peu trop froid, produit à la longue un chyle crud, indigeſte & picotant. La *laitue* eſt bonne à ceux que la bile incommode, & qui ont l'eſtomac trop actif. On la mange cuite ou crue; mais elle convient mieux cuite aux perſonnes qui ont l'eſtomac foible. Comme la *laitue* eſt très-froide, on a cru

long-tems qu'elle rendoit ſteriles les hommes & les femmes, c'eſt ce qui la fit nommer anciennement la *nourriture de la mort*, nom qui la fit regarder chez pluſieurs peuples avec un eſpéce d'horreur.

Les anciens conſervoient les *laitues* avec du vainaigre & du miel. Aujourd'hui on les conſerve avec le ſel, le poivre, le vinaigre & le laurier, & quand on les veut manger on les fait deſſaler & cuire. Cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la *laitue*. De toutes les eſpéces, la *romaine* eſt la plus ſaine, les autres ont un ſuc un peu trop narcotique. Outre les ſalades que fourniſſent les *laitues* preſque toute l'année, on les ſert farcies, frites, en ragoût, maigres & gras.

Les *laitues* ont encore de grandes propriétés en médecine. La graine priſe en breuvage rafraîchit. Les feuilles entrent dans les lavemens & bouillons rafraîchiſſans. Appliquée ſeule ſur le front en bandeau, ou fricaſſée avec le vinaigre, le pourpier, le cerfeuil & la pimprenelle, elle guérit de la migraine. L'uſage fréquent de cette plante laiteuſe eſt favorable aux nourrices, pour entretenir & augmenter leur lait. On tire de ſes feuilles une eau diſtillée, qui ſert communément de baſe aux juleps rafraîchiſſans & aux ſomniferes. Les aſthmatiques, pulmoniques ou ceux qui crachent le ſang, ne doivent point manger de laitues. Son ſuc, mêlé avec de l'huile de roſat, appaiſe la douleur de tête, & enduit au front & aux tempes, fait dormir les fébricitans. La *laitue ſauvage* a auſſi ſes propriétés en médecine. Elle eſt froide & ſéche; ſon jus pris en breuvage avec vinaigre miellé, purge les ſuperfluités aqueuſes par le bas, nettoie la ſanie de l'œil, & ôte toutes les fumées, éblouiſſemens & nuages des yeux. Sa ſemence priſe en breuvage arrête la gonorrhée. Son ſuc laiteux eſt abſterſif, il purge & fait dormir, comme le pavot. Il eſt bon aux hydropiques, & l'eau diſtillée des feuilles éteint la ſoif dans les fiévres ardentes.

LAIZE ou LAYZE, largeur qu'une étoffe doit avoir entre deux liſieres. Les velours pleins, façonnés, ras, figurés, &c. les pannes, les péluches & les griſes doivent avoir une demi-aune moins un vingt-quatrieme de large, ainſi que les draps d'or & d'argent fin, les brocards, ſatins, damas, tabis à fleurs, toiles d'argent, tant pleines que figurées. Les taffetas & tabis pleins, tant fort que foibles, de toutes couleurs, & noirs luſtrés ont un demi-aune moins un vingt-quatrieme, ou demi-aune entiere ou demi-aune demi-quart. Ils peuvent même s'augmenter au-deſſus de cinq huit, ce qui doit auſſi s'entendre de tous les taffetas figurés à la marche, rayés en long & en travers, mouchetés, nuancés & des tabis figurés. Les filatrices & papelines trêmées de fleuret, tant pleines que façonnées ont une demi-aune, & demi-aune demi-quart. Toutes les étoffes mélangées de poil de chevre, laine, fil & coton, &c. comme égyptienne, ſatin de la Chine, damas caffart, camelotine, modéne, ſatin de Bruges, legatine, ſerge, dauphine, étamine du Lude, tripes de velours, brocatelle, &c. doivent avoir au moins demi-aune moins un ſeize, ou demi-aune entiere, ou demi-aune un ſeize. Les moires liſſes ou unies, burails, ſerandines, &c. tant pleines que figurées, tramées de laine, poil, fil, &c. ſont de quatre ſortes de *laize*, ſçavoir quartier & demi, demi-aune moins un ſeize, demi-aune entiere, & demi-aune une ſeize.

Ce qui détermine les *laizes* des

étoffes, eſt la largeur de leurs rots ou peignes, le nombre de leurs portées & la quantité de fil dont chaque portée eſt compoſée. Pour les *laizes* des étoffes de laine & des toiles, *voyez* les articles des draps, des ſerges, des étamines, camelots, droguets, & en général au mot *Toiles*.

LAIZE, ſe prend quelquefois pour *lez*, ſur-tout du côté de Tours, où l'on dit, ſix *laizes* de velours pour une jupe, au lieu de dire, ſix *lez*. La *laiſe de bonjon* eſt en uſage dans les manufactures de toiles en Normandie, & ſignifie la largeur d'une toile faite dans les rots d'une aune, en ſorte qu'elle ſe trouve de trois quarts & demi une ſixiéme de large.

LAMANAGE, *en commerce de mer*, eſt le travail des mariniers qui conduiſent les vaiſſeaux à l'entrée ou à la ſortie des ports, havres ou rivieres, particulierement dans les lieux où l'entrée eſt difficile. Ces menues avaries, tombent un tiers ſur le navire, & les autres tiers ſur les marchandiſes, ſuivant *l'ordonnance de marine Août* 1681, *art.* 30 *du titre* 6 *&* *art.* 8 *du titre* 7 *du livre* 3. Les *lamaneurs* qui ſont des pilotes établis pour conduire les vaiſſeaux à l'entrée & ſortie des ports & des rivieres navigables, ne peuvent être reçus qu'après un examen ſur la manœuvre des vaiſſeaux, leur fabrique, les marées, le bancs, les courants, les écueils & autres endroits difficiles des rivieres, ports & havres de leurs établiſſemens; & ils ſont obligés après leur réception de tenir toujours leurs chaloupes garnies d'ancres & d'avirons pour être en état d'aller au premier ſignal. C'eſt aux *lamaneurs* à examiner ſi les tonnes & baliſes ſont bien placées, s'il n'eſt point arrivé quelques changemens dans les fonds & paſſages ordinaires, pour en donner avis aux officiers & aux maîtres du quais & du port. On lit toute la police des *lamaneurs* & *locmans* dans l'ordonnance générale de la marine, du mois d'Août 1681, & dans celle du 18 Janvier 1685, pour les côtes de Bretagne.

LAMARIE : plante qui ſert à faire la ſoude. Voyez *Soude*.

LAMBEAU : c'eſt un morceau de toile, ou d'étoffe déchirée.... *Chez les chapeliers*, c'eſt un morceau de toile neuve & forte taillée en pointe de la forme des capades, que l'on met entre chacune pour empêcher qu'elles ne ſe joignent, ou, comme diſent les chapeliers, qu'elles ne ſe feutrent enſemble, tandis qu'on les bâtit pour en faire un chapeau. C'eſt proprement le *lambeau* qui donne la figure au chapeau & ſur lequel chaque chapeau ſe forme.

LAMBEAUX, *en terme de vénérie*, ſe dit de la peau velue du bois du cerf qu'il dépouille & qu'on trouve au pied du freouër.

LAMBIS, grand limaçon, qui ſe trouve dans les mers de l'Amérique, dont la coquille peſe quelquefois juſqu'à ſix livres. On en compoſe un très-bon ciment, en la mêlant avec du ſable de riviere. Elle ſert de cor de chaſſe à pluſieurs nations ſauvages. La chair de ce *lambis* eſt extrêmement dure.

LAMBOURDE, *en terme de charpenterie*, eſt une piéce de bois de ſciage qui a trois pouces en quarré & qui ſert à ſoutenir le parquet ou les ais d'un plancher. Les piéces de bois qu'on met aux entailles des poutres, & ſur leſquelles on poſe les ſolives, ſont auſſi appellées *lambourdes*.

LAMBOURDE ou FRANC-BANC : c'eſt le dernier des bancs ou lits de pierres de taille qui ſe trouvent dans toutes les carrieres des environs de Paris, à la reſerve

de celles de S. Maur, où au deſſous de la *lambourde*, on trouve encore le ſoupied, qui eſt un banc de moilon.

LAMBRUSQUE: eſpéce de vigne ſauvage, qui croît ſans culture au bord des chemins & dans des haies. Son fruit eſt un fort petit raiſin, qui quand il mûrit, devient noir, mais quelquefois il ne mûrit point.

LAME : on entend par ce mot une piéce de métal mince & étendu, ſoit en long, ſoit en large, battu au marteau, ou fondu ou coulé dans des moules .... *En terme de monnoies & de fabrique de médailles*, c'eſt un morceau long & étroit d'or, d'argent, ou de cuivre, coulé & jetté en terre dans des moules ou chaſſis, pareils à ceux des fondeurs des menus ouvrages.

C'eſt de ces *lames* paſſées par le dégroſſi & le laminoir qu'on coupe les flaons qui doivent être monnoyés & frappés. On appelle auſſi *lame*, le modéle même qui ſert à faire les moules, dans leſquels doivent être moulées les *lames* d'or, d'argent ou de cuivre, qui ſervent an monnoyage des eſpéces & des médailles.

LAME, eſt la partie des épées, ſabres, bayonettes, &c. qui tranchent & qui percent. Les *lames* de Damas & d'Angleterre ſont eſtimées pour les étrangeres, & celles de Vienne en Dauphiné, pour celles qui ſe fabriquent en France. On dit auſſi *lame* de couteau, *lame* de raſoir, pour exprimer la partie de ces uſtenſiles de ménage, qui coupent ou qui raſent. Toutes ces eſpéces de *lame* ſont d'un acier très fin, ou du moins d'un fer fort acéré. Les *lames* d'épée ſe font par les fourbiſſeurs, & les autres par les couteliers.

LAME, chez les tiſſerands & les ouvriers qui travaillent de la navette, eſt cette partie de leur métier, compoſée de pluſieurs petites cordelettes ou ficelles attachées par haut & par bas à de longues tringles de bois appellées *liais*. Chacune de ces cordelettes nommées *liſſes*, a ſa petite bouche dans le milieu, faites de la même ficelle, ou ſon petit anneau de fer, de corne, d'os, de verre ou d'émail, à travers deſquels ſont paſſés les fils de la chaîne de l'étoffe que l'on veut fabriquer. Les métiers montés pour les étoffes qu'on veut croiſées des deux côtés, ont chacun quatre *lames*; ceux monté pour les étoffes qu'on ne veut croiſer que d'un côté en ont trois, & ceux montés pour les étoffes qui ne ſont point croiſées, de même que les toiles n'en ont que deux. Ces *lames* ſont ſuſpendues en l'air par des cordes paſſées par des poulies, placées au haut du métier de chaque côté, entre l'enſuble & le rot ou peigne, & ſervent par le moyen des marches qui ſont en bas, à faire hauſſer & baiſſer alternativement les fils de la chaîne, entre leſquels on lance la navette, pour porter ſucceſſivement le fil de la trême du côté d'une liſiere à l'autre.

LAME, *chez les tiſſutiers rubaniers*, s'entend de petites lartes qui ſoutiennent les marches de leur métier, & qui ſe hauſſent & ſe baiſſent avec elle, à meſure que les pieds leur donnent le mouvement.

LAME, *chez les fileurs d'or & d'argent*, ſe dit de l'or & de l'argent fin ou faux, qu'on a battu ou écaché entre deux petits rouleaux d'acier poli, pour le mettre en état de pouvoir être facilement tortillé ou filé ſur de la ſoie, ou ſur du fil de chanvre ou de lin. L'or & l'argent en lame, preſque tout deſtiné à être filé ſur la ſoie ou ſur le fil, entre cependant quelquefois non filé dans la compoſition de quelques étoffes, même de cer-

taines broderies, dentelles & autres ſemblables ouvrages, pour les rendre plus brillantes & plus riches.

Les couvreurs appellent *lame* à deux tranchans, le corps du marteau, dont ils ſe ſervent à couper l'ardoiſe.

LAMÉ, *terme de manufacture & d'ouvrier en drap d'or & d'argent.* Un drap d'or ou d'argent *lamé*, eſt une étoffe où il entre de la lame d'or & d'argent. Il n'y a que les plus beaux draps d'or & d'argent qui ſoient *lamés*. On le dit auſſi des broderies & des dentelles.

LAMENTIN ou LAMANTIN, gros poiſſon de mer, nommé *manati* par les Eſpagnols, eſpéce de vache marine, qui ſe trouve vers la riviere des Amazones, dont la chair a le goût de celle du veau. Voyez *le dictionnaire des animaux*

LAMIERS, ſont les ouvriers dont la profeſſion eſt de faire des *lames*, pour ſervir aux manufacturiers en draps d'or, d'argent, de ſoie & de laine, aux tiſſerands & à ceux qui font des bazins, des futaines, des canevas, & autres ſemblables qui travaillent ſur le métier.

LAMINOIR, eſpéce de machine ou de moulin, dont on ſe ſert dans les hôtels des monnoies, & dans les balanciers des médailles, pour applatir les lames d'or, d'argent & de cuivre, & à les réduire à l'épaiſſeur & au poids qu'on veut donner aux eſpéces & aux medailles. Le *laminoir* prend ſon nom des *lames*, qu'on y réduit à l'épaiſſeur convenable.

LAMON, bois du Bréſil, qui vient de la Baye de tous les ſaints dans l'Amérique. Voyez *Bréſil.*

LAMPANTE: les Italiens & les Provençaux appellent *huile lampante*, celle qui eſt claire & bien purifiée.

LAMPARILLAS, ou NOMPAREILLES, ſorte de petits camelots très-légers qui ſe fabriquent en Flandre, particulierement à Lille & aux environs. Il y en a d'unis, à petites fleurs, & rayés. Leur largeur eſt de trois huitiémes, ou un quart & demi d'aune, meſure de Paris, & les piéces ſont plus ou moins longues, ſuivant la fantaiſie des ouvriers. Il s'en fabrique toute de laine, ou de laine mêlée d'un fil de laine en chaîne. Ces ſortes d'étoffes, pour la plus grande partie, ſe tranſportent en Eſpagne, où on leur a donné le nom de *lamparillas*; on les nomme en France *nompareilles*, parce qu'elles n'ont point leurs pareilles en largeur, qui eſt fort étroite. Les Flamans les nomment *polimilles*, *polemets & polomittes.*

LAMPAS ou FEVE, *en terme de manége*, eſt une enflure qui vient au palais de la bouche du cheval, derriere les pinces de la mâchoire ſupérieure. Cette groſſeur cauſe de la douleur au cheval en mangeant, particulierement lorſqu'il mange du grain. Ce mal ne s'en va pas de ſoi-même. On eſt obligé d'ôter la *feve*, même aux jeunes chevaux, quoique les dents de lait ne ſoient pas encore tombées. Il faut beaucoup d'adreſſe de la part du maréchal qui fait cette opération. Voyez *l'Ecole de la cavalerie*, *part.* 2. *p.* 55.

LAMPASSES, toiles peintes qui ſe fabriquent aux Indes orientales, en pluſieurs lieux de la côte de Coromandel.

LAMPE, vaiſſeau propre à contenir de l'huile ou autres matieres graſſes & onctueuſes, qui par le moyen d'une méche de coton, qui en eſt humectée, ſervent à éclairer pendant la nuit. Les chymiſtes & grand nombre d'ouvriers ſe ſervent du feu de lampe, les

unspourleursopérationschymiques, les autres pour leurs ouvrages. La *lampe*des émailleurs eſt de fer blanc, de forme preſque ovale, applatie deſſus & deſſous, dont le grand diamétre eſt de ſix pouces, & le petit de deux, l'épaiſſeur de dix-huit lignes. Elle eſt renfermée d'une boëte ſans couvercle de même métal & de même figure qui ſert à recevoir l'huile que l'ébullition & la chaleur en ſont répandre. On ſe ſert de l'huile de cheval pour l'entretien de cette *lampe*.

LAMPE, ſorte d'étamine de laine d'Eſpagne, qui ſe fabrique dans quelques lieux de la généralité d'Orléans.

LAMPROIE, poiſſon de la figure d'une groſſe anguille, dont le ventre eſt blanc, le dos marqué de taches bleues & blanches; il y a une *lamproie* de riviere & une *lamproie* de mer. La *lamproie* de mer aime à entrer dans les rivieres, comme l'aloſe & pluſieurs autres poiſſons de mer. Elle vient dans l'eau douce au commencement du printemps. La femelle y fait ſes petits, & s'en rétourne avec eux dans la mer. Elle eſt meilleure pleine qu'après avoir fait ſes petits. Pour la *lamproie* de riviere, elle demeure toujours dans ſon lieu natal, on la trouve ſouvent dans des ruiſſeaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénétre point. Elle reſſemble par ſa figure & par ſon goût à la lamproie de mer, & n'en differe que par ſa grandeur. Les *lamproies* dans le printems ſont tendres, délicates, d'un bon goût, dans toute autre tems, dures, coriaces & de peu de goût, c'eſt ce qu'on appelle *Lamproie cordée*. La chair de ce poiſſon eſt nourriſſante, contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, propres à s'attacher aux parties ſolides & à en reparer les pertes. Mais elle contient auſſi un ſuc lent, viſqueux & groſſier, qui la rend difficile à digerer; elle ne convient qu'aux bons eſtomacs, point du tout aux goutteux, aux graveleux ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & viſqueuſes.

On accommode la *lamproie* de pluſieurs façons différentes. On la fait bouillir, rôtir ou frire. On la met en pâte, on la ſale, on la fume pour la conſerver plus longtems, & pour la tranſporter plus aiſément d'un lieu en un autre. Le vin & les aromates conviennent fort pour l'aſſaiſonnement de ce poiſſon. Ils le rendent plus facile à digérer en atténuant ſes ſucs groſſiers & viſqueux. D'autres la ſaignent, & après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du ſel, du poivre, de fines herbes, & une feuille de laurier, on en jette le ſang par-deſſus avec un peu de farine frite & des capres. Elle eſt délicate & ſaine, apprêtée de cette derniere façon, parce que la viſcoſité en eſt entierement corrigée. On la mange auſſi à la ſauce douce, cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du ſucre. Les anciens l'apprêtoient avec de l'huile vierge, de la ſaumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre. Les *lamprillons*, qui ſont une eſpéce de *lamproie*, demeurent toujours fort petits, ont un très-bon goût, une chair plus délicate que les groſſes *lamproies*. Ils ne laiſſent pas cependant d'être de difficile digeſtion. Nos habiles cuiſiniers font des ragoûts de la *lamproie* & l'accommodent tantôt aux champignons, tantôt à la ſauce douce ou rouſſe, tantôt grillée à l'huile, & frite. Ils en font auſſi des patés & des potages.

LAMPSANE : plante dont la racine eſt blanche, ſimple & fi-

brée, qui pouſſe une tige à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, canelée, rougeâtre, creuſe & rameuſe. Ses feuilles d'en-bas ſont d'une figure & d'une grandeur approchantes de celles du laitron liſſe : mais celles qui accompagnent le haut de la tige & des rameaux, ſont oblongues, étroites, pointues, ſans queue. Ses fleurs ſont des bouquets ronds, à demi-fleurons jaunes. Ses ſemences ſont un peu longues, déliées, ordinairement pointues, noirâtres.

Toute cette plante rend un ſuc laiteux amer. Elle eſt vulneraire & déterſive, ſpécifique pour les dartres farineuſes. Il faut ſouvent baſſiner de ſon ſuc les parties affligées.

LANCER le CERF, c'eſt le faire partir de la répoſée comme les autres bêtes. On découple à préſent les chiens pour *lancer le cerf*. Autrefois on ne *lançoit* qu'avec le limier. *Lancer un loup*, c'eſt le faire partir du liteau. *Lancer un liévre*, c'eſt le faire partir du gîte. *Lancer une bête noire*, c'eſt la faire partir de la bauge.

LANCI, on appelle ainſi, *en architecture*, dans le jambage d'une porte ou d'une croiſée, les deux pierres plus longues que le pié droit qui eſt d'une piéce.

LANCIERE, *en terme de coutume*, eſt l'ouverture par où l'eau s'écoule quand les moulins ne vont pas ; & *lançoir* eſt la palle qui arrête l'eau du moulin, & qu'on leve quand on le veut faire moudre ou écouler l'eau du biez.

LANDAN, arbre des Moluques, dont les feuilles reſſemblent à celles du cocotier. Cet arbre ſort gros n'eſt compoſé que d'écorce & de moëlle. Les inſulaires font de ſa moëlle du pain qu'ils nomment *ſagu*. De l'arbre même ils tirent une liqueur agréable, qu'ils appellent *tuach* : les jeunes feuilles de cet arbre fourniſſent une eſpéce de coton dont ils font des étoffes, & ils couvrent leurs maiſons de ces feuilles, quand elles ſont plus grandes ; & des plus petites, qui ſont une eſpéce de chanvre, ils font de fort bonnes cordes.

LANDE, grande étendue de pays qui ne produit que des genêts, des bruyeres & des broſſailles. Il y a cependant de *landes* où l'on peut ſemer & planter des bois, lorſque le ſable n'y regne pas trop ; car où il naît des buiſſons, qui ſont de arbriſſeaux ſauvages, il vient bien du chêne, des bouleaux, du hêtre & autres arbres champêtres, dont les bois taillis ſont compoſés ; & il ne faut ſouvent attribuer ce défaut de produire, qu'à la négligence de ceux auxquels ces *landes* appartiennent, & qui ne veulent pas les cultiver.

Les *landes* mêmes, qui paſſent pour des ſablons, changeroient auſſi bien-tôt de nom, ſi l'on ſe donnoit la peine d'y apporter tous les ſoins qu'elles demandent. Les compagnies d'agriculteurs établies depuis peu d'années dans le royaume, & encouragées par le miniſtere, font eſpérer qu'on ne verra preſque plus de terre inculte en France.

LANDI, foire franche qui ſe tient à S. Denis, le lundi d'après la S. Barnabé. Cette foire autrefois ſi fameuſe, que le parlement & les autres juriſdictions de Paris, auſſi-bien que ſon univerſité, prenoient un jour de vacations pour y aller, doit ſon établiſſement à *Charles le Chauve*, qui lui accorda la franchiſe, & quantité d'autres privileges, dont elle jouit encore en partie. Elle dure quinze jours. Les maîtres gardes du corps de la draperie & de la mercerie de Paris ont droit d'y aller viſiter, auner & marquer les draps & autres ſortes d'étoffe de lainerie, que les

marchands forains y apportent pour connoître si elles sont de longueur, largeur & qualité portées par les réglemens des manufactures, & en reçoivent un droit.

LANDIER, ustensile de cheminée, grand chenet de cuisine pour porter les buches.

LANER. Voyez *Lainer*; & *Laneur*, voyez *Laineur*.

LANERET; c'est le mâle du lanier, oiseau de fauconnerie.

LANFET, ou LENFET: on donne ce nom à la plus fine étoffe de chanvre.

LANGE, se dit des morceaux de draps qui servent aux papetiers, imprimeurs, cartonniers, &c. pour séparer les feuilles de papier pour les presser & pour les imprimer.

LANGOBERT, espéces de poire assez grosse, longue, colorée d'un côté, & d'un gris roussâtre de l'autre. Le bois de l'arbre ressemble à celui du beurré, & la poire n'y ressemble pas mal.

LANGOUSTE, espéce d'écrevisse de mer qui a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que les autres écrevisses. On les mange au court-bouillon & à la sausse blanche.

LANGOUSTE, est aussi un petit insecte ailé, fort en jambes, qui dépeuple les bleds; c'est la sauterelle. Voyez *ce mot*.

LANGUE, muscle composé d'une infinité de fibres entrelacées les unes dans les autres. La *langue* du cheval doit être menue, autrement on a de la peine à emboucher le cheval. La *langue*, en cuisine est cette partie du corps des animaux qui surpasse toutes les autres par son goût excellent. Elle produit un bon suc. Les *langues* d'agneaux, de cochon, de veau & de mouton sont fort aisées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus grossier, mais elle est d'une saveur très-agréable & nourrit beaucoup. Ces *langues* fraîches, salées ou fumées sont un grand objet de négoce à Paris, & en quelques provinces & villes de Frances Les *langues* de bœuf se vendent fraîches, par les bouchers aux chaireutiers, traiteurs & cuisiniers qui les salent, les fument & les fourrent. Il appartient aussi aux chaircutiers de faire la salaison, fourrure & vente des *langues* de porc de leurs abbatis & autres. Les tripieres qui vendent au coin des rues de Paris des issues & tripes de bœufs & de moutons, débitent aussi beaucoup de *langues* de mouton simplement cuites. Tours, Blois, Orléans Troyes fournissent de ces dernières & de celles de porc, salées & préparées. Elles sont en grande réputation, & il s'en fait un bon négoce. Les *langueiers* d'Anjou & du Maine, qui font des *langues* de porc salées & fumées, auxquels la gorge entiere de l'animal est encore attachée sont fort estimés, & il en vient de ces deux provinces à Paris. La mer fournit aussi des *langues* de poisson, & les Terreneuviers salent celles de morue qui se débitent le plus communément en Bourgogne & en Champagne, où on les apporte dans des barils, comme les noues ou tripes du même poisson.

Les *langues de bœuf* s'apprêtent de plusieurs façons. On les fert à la braise, à la broche, en miroton, en ragoût, aux concombres, en hâtelettes, au parmesan, fumées, en pâté & en tourte. On mange les *langues de veau* farcies, à la broche, &c. Celles de cochon se mettent à la braise & à la broche, comme celles de bœuf, & se servent avec les mêmes sausses. Pour le mieux, on les mange salées & fumées. Les *langues d'agneau* & de *mouton* sont un manger très-délicat: on les mange grillées, à la sausse douce, en ragoût, en caisse,

à la fauſſe hachée, à la gaſcogne, à la poële, en papillottes, en hâtelettes, en tourte, & fourrées.

Ce qu'on appelle vulgairement *langue de carpe*, eſt proprement le palais, morceau fort exquis; & on en fait des tourtes.

LANGUE DE BŒUF, *chez les maçons*, eſt un outil aſſez ſemblable à la truelle brétée & de fer plat & dentelé comme elle, mais avec cette différence que la queue, ou manche de la *langue de bœuf* eſt droite, & que celle des truelles eſt poſée d'equerre ſur ſa lame. Elle ſert principalement pour dreſſer les membres & moulures d'architecture qui ſont poſées ou moulées avec du plâtre, pouvant pénétrer, par ſa figure, dans les endroits où les riflards brételés & les truelles brétées ne peuvent entrer.

LANGUE, *chez les fleuriſtes*, ſe dit, en parlant de l'iris bulbeuſe, de trois feuilles de cette fleur, deſquelles l'extrêmité ſe releve en haut & qui ſont jointes à trois autres feuilles, dont l'extrêmité panche vers la terre, & qui ſe nomme *menton*. On a donné à ces feuilles, le nom de *langue*, à cauſe de leur reſſemblanche avec la *langue*, dit *Liger*.

LANGUE DE BŒUF, ou BUGLOSE, plante qui vient communément dans les jardins & dans les bonnes terres. Elle a, à-peu-près, les mêmes uſages que la *bourrache*. Ses fleurs ſont du nombre des fleurs cordiales: on s'en ſert même pour garnir les ſalades. Elle eſt ſi utile à la ſanté qu'un potager doit toujours en être pourvu. Plus ſa feuille eſt nouvelle, plus elle a de vertu. Elle ne ſe multiplie que de graine. Elle eſt ſemblable à celle de la bourrache, qu'on ne la ſçauroit diſtinguer. Ses propriétés, en médecine, ſont les mêmes; on les mêle enſemble, & l'on ſubſtitue la bourrache à la bugloſe, ou *langue* de bœuf, & la bugloſe à la bourrache, quand on n'a pas l'une ou l'autre. On les emploie dans les bouillons rafraîchiſſans, dans les tiſanes, décoctions des lavemens. Il y a pluſieurs ſortes de *bugloſes* qui différent de celle-ci par leurs fleurs & par leurs feuilles.

LANGUE DE BOUC, plante autrement appellée *vipérine*. Voyez *ce mot*.

LANGUE DE CERF, plante qui pouſſe, de ſa racine, huit ou dix feuilles, & quelquefois davantage, longues ordinairement d'un demi-pied, larges d'environ deux doigts, pointues en façon de *langue*. Sa graine naît ſur le dos des feuilles, dans des ſillons membraneux fendus dans leur longueur, & qui renferment un amas de coques entaſſées les unes ſur les autres. Chaque coque eſt preſque ovale, entourée dans ſa moitié, d'un cordon, par la contraction duquel ces coques ſe déchirent & répandent quelques ſemences. Sa racine eſt fibreuſe & noirâtre, un peu aſtringente, pectorale & vulnéraire. On l'appelle *ſcolopendre vulgaire*; elle croît dans les lieux ombrageux & les vallées humides & pierreuſes; elle produit ſes premieres feuilles en Avril. Il y a pluſieurs autres eſpéces de *langue de cerf*.

LANGUE DE CHEVAL, plante ainſi nommée, parce qu'on a trouvé, dans ſa feuille, quelque reſſemblance avec la *langue du cheval*. On l'appelle encore *laurier alexandrin*: c'eſt une eſpece de *houx-frélon*. Voyez *Laurier alexandrin*.

LANGUE DE CHIEN, plante ainſi nommée, parce que ſes feuilles ont la reſſemblance de la *langue d'un chien*; elles ſont longues, étroites & pointues, lanugineuſes, molles & blanchâtres. Ses fleurs ſont ſemblables à celles de la bu-

gloſe, de couleur rouge, tirant ſur le purpurin. Son fruit eſt à quatre capſules, hériſſées de poils piquans qui s'attache aux habits. Chaque capſule contient une ſemence : ſa racine eſt longue, groſſe, noire en-dehors, blanche en-dedans. Cette plante eſt incraſſante, rafraîchiſſante, adouciſſante. Il y a pluſieurs eſpèces de *langue de chien*. Elle croît dans les lieux ſablonneux. Elle eſt commune dans les bois & aux bords des chemins. Elle fleurit en Juin. Sa ſemence eſt mûre en Juillet.

LANGUE DE SERPENT, ou LANGUE SERPENTINE, petite plante qui pouſſe une queue haute comme la main, ſoutenant une ſeule feuille ſemblable, en quelque maniere, à une petite feuille de poirée, mais plus graſſe, charnue, liſſe, droite, quelquefois longue & étroite, quelquefois large & arrondie. Il ſort, du haut de ſa queue, un fruit qui a la figure d'une *langue* applatie, à bords relevés & diviſés, dans leur longueur, en pluſieurs petites cellules qui renferment une pouſſiere très-menue. Ses racines ſont fibreuſes. Cette plante eſt vulnéraire, & croît dans les fonds humides ; mais elle ne dure que depuis le milieu de Mai, juſqu'à la fin de Juin. Sont fruit, de la figure de la *langue du ſerpent*, lui en a fait donner le nom. Il y a pluſieurs autres eſpéces.

LANGUETTE, *chez les balanciers*, c'eſt une aiguille élevée à plomb ſur le fléau d'une balance, dont la moindre inclination à droit ou à gauche, montre lequel des deux baſſins panche & l'emporte ſur l'autre.... *Languette*, chez les orfévres, eſt un petit morceau d'argent que l'ouvrier laiſſe en ſaillie & hors d'œuvre à ſon ouvrage, & que l'affineur retranche pour l'éprouver & en connoître le titre, avant de contre-marquer la piéce du poinçon de la ville où elle a été fabriquée.

LANGUEYEUR, officier établi par le roi, dans les foires & marchés où il ſe fait quelque commerce de porc, truie & cochons, pour les viſiter & empêcher qu'il ne s'en vende de ladres.

LANGUIER, langue de porc ſalée & fumée où le boucher & habilleur de porcs a laiſſé la gorge. Voyez *Langue*.

LANIER, oiſeau de proie, eſpéce de faucon de leurre, dont le bec & les pieds ſont bleus, les plumes mêlées de noir & de blanc. Il eſt bon pour la perdrix & pour le leurre. Cet oiſeau eſt aſſez commun, plus petit que le *faucon gentil*, court, empiété, la tête groſſe, & vole communément ſur terre & ſur riviere.

LANSAC, poire d'automne, plate par la tête, allongée vers la queue, inſipide & pâteuſe, quand elle vient dans les terres froides & humides, que *la Quintinie* place au nombre de celles qui ſont bonnes cuites, quand on la met au feu avant qu'elle ſoit parvenue en maturité.

LANTERNE ou PLIOIR, c'eſt un inſtrument dont les gaziers ſe ſervent pour ôter la ſoie de deſſus l'ourdiſſoir pour la mettre ſur les deux enſubles du haut du métier à gaze. Voyez *Gaze*.

LANTERNE, *chez les orfévres*, eſt la partie d'une croſſe d'évêque, ou bâton de chantre, qui eſt groſſe & à jour, & qui, en quelque façon, repréſente une *lanterne*..... *En terme d'horlogerie*, c'eſt une petite roue placée au centre d'une grande : elle tient lieu de pignon dans les groſſes horloges.... *En terme de charpentier*, c'eſt une cage quarrée conſtruite au plus haut des dômes & pavillons où il y a des fenêtres.... *Lanterne d'eſcalier*, eſt une tou-

relle élevée au-dessus d'une plateforme ou terrasse pour couvrir la cage ronde d'un escalier par où on y monte.... *Lanterne d'église*, est une petite tribune en forme de cage de menuiserie vitrée ou fermée de jalousie ; & *lanterne de moulon* est un pignon à jour fait en forme de *lanterne*, composé de deux piéces de bois rondes, au bord desquelles sont dix fuseaux où s'engrainent & s'accrochent les dents de la roue intérieure du moulin qui fait tourner les meules.

LANTERNEAU : on nomme ainsi, dans les salines, la petite chaussée qui sépare les méans dans les aires : elle est terminée de chaque côté par les brassaux.

LANTURE, *en terme de chauderonnier*, sont les petits agrémens qu'on fait, avec le marteau, sur le cuivre lorsqu'il est travaillé.

LANUSURE : les plombiers nomment ainsi une piéce de plomb qui est au droit de arrêtieres & sous les amortissemens. On la nomme aussi *basque*.

LAPATHUM, sorte de plante appellée autrement *parelle*, ou *patience*. Voyez *Patience*.

LAPDANUM. Voyez *Labdanum*.

LAPEREAU. Voyez ci-dessous *Lapin*.

LAPIDAIRE : ce mot se dit & des marchands qui font commerce des pierres précieuses & des ouvriers qui les taillent, des personnes qui en ont une parfaite connoissance, & des auteurs qui en ont écrit. L'art de tailler les pierres précieuses est très-ancien ; mais ses commencemens, comme ceux de tous les autres arts ont été très-imparfaits. Les François s'y sont adonnés assez tard, & n'y ont pas été d'abord fort habiles ; mais les *lapidaires* de Paris ont poussé cet art à un si haut point de perfection, sur-tout pour les *diamans* nommés *brillans*, qu'il n'y a pas d'apparence qu'on le puisse porter plus loin.

Suivant la qualité des *pierres précieuses*, il faut, pour les tailler, diverses machines. Le *diamant* extrêmement dur se taille sur une roue de fer doux qu'une espéce de moulin fait tourner. La poudre de *diamant*, même delayée dans de l'huile d'olive, sert & pour le tailler & pour le polir.... Les *rubis*, *saphirs*, *topases* d'Orient se taillent & se forment sur une roue de cuivre avec l'huile d'olive & la poudre de diamant, & leur poliment sur une autre roue de cuivre, mais seulement avec du tripoli délrempé dans de l'eau.... Les *rubis balais*, *émeraudes*, *hyacinthes*, *amétistes*, *grenats*, *agathes*, & autres pierres moins dures sont taillés sur une roue de plomb avec de l'émail & de l'eau, & polis sur une roue d'étain, avec du tripoli.... La *turquoise* de vieille & nouvelle roche, le *lapis*, le *girasole*, l'*opale* se polissent sur une roue de bois, avec le tripoli.

Les premiers statuts des maîtres *lapidaires* de Paris sont de 1230, donnés par *S. Louis*, confirmés depuis par *Philippe de Valois*. Ils y sont appellés *estailleurs* & *pierriers de pierres naturelles* En 1584, *Henri III* érigea les *lapidaires* en corps de jurande, ainsi que les autres communautés de Paris ; & en 1613, par un arrêt du conseil qui intervint entr'eux & les maîtres orfevres, ils furent mis en entiere jouissance de leurs droits. Quatre jurés, qui gouvernent cette communauté, font les visites chez les maîtres, donnent les chefs-d'œuvres, expédient les lettres d'apprentissage & de maîtrise, & sont élus à la pluralité des voix, deux par chaque année. Les maîtres graveurs sur pierres précieuses font partie de la

communauté des maîtres *lapidaires* Voyez *Graveurs ſur pierres précieuſes.*

LAPIN, petit animal ſauvage, à quatre pieds, qui ſe plait ſur-tout dans les bois taillis & buiſſons où il creuſe des trous que l'on nomme *terriers*, pour ſe loger & ſe mettre à couvert des injures du tems. Il y a de la différence entre les *lapins de garenne* & ceux de *clapiers*; les premiers ont le poil plus roux, moins épais, ne ſont pas ſi gros, ni ſi gras que le clapier, ont la chair plus délicate, plus agréable, plus ſaine, parce qu'ils vivent en pleine liberté, & toujours dans un grand mouvement; leur nourriture ſont les plantes aromatiques Ils ſont ſauvages, beaucoup plus vifs & plus agiles que les *clapiers* qui, lourds, mélancoliques, endormis, ſe laiſſent ſouvent prendre par le *renard*, quand on les met en liberté dans le clapier; mais en recompenſe, les *Lapins de clapier* peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux ci étant ſauvages, ils ſe rencontrent & s'accouplent moins ſouvent & ne portent que trois ou quatre fois l'an, au lieu que dans le *clapier*, les *hazes* portent tous les mois de l'année, hormis quelquefois le mois de Février. On appelle *lapins de clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les *lapins domeſtiques*, ſoit qu'ils viennent de *clapier* ou qu'ils aient été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs. De même l'on qualifie *lapins de garenne*, ſoit les *lapins de vraie garenne*, les *lapins de bois, buiſſonniers* ou autres. Il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des *lapins*. Il y en a de *blancs*, de *bruns*, de *noirs*, de *gris* & de *bigarrés*. Les *clapiers* ſe nourriſſent de foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. Les *ſauvages* broutent des feuilles, écorces & racines des plantes aromatiques, comme thym, ſerpolet, genievre. Dans une *garenne* trop peuplée où il n'y auroit pas une nourriture ſuffiſante, il faut y ſemer un peu d'orge ou d'avoine qui leur ſervira de pâture, & même y porter du foin l'hiver, à cauſe de la ſterilité de la ſaiſon.

Les *lapins* détruiſent entiérement un jardin, quand ils y trouvent entrée; ils rongent juſqu'au jeune bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent eſt preſque toujours mortelle. Il faut, avec du fil de fer, boucher les ouvertures des murs, & les grilles par où ils pourroient paſſer, & s'il y a des terriers dans le jardins, on les détruit avec le furet ou par des piéges. Le voiſinage des garennes eſt auſſi très-dangereux pour les vignes & pour les bleds. Ils vont en troupe paître les bleds en herbe, & brouter les bourgeons de la vigne, & juſqu'aux racines des plantes, quand la terre eſt couverte de neige. Pour prevenir ces déſordres, il faut leur donner aſſez de foin dans les bois, ſur-tout au commencement du printems qu'ils ne peuvent pas encore trouver beaucoup à vivre. Il y en a qui, pour écarter les *lapins* de leurs vignes, pendant qu'elles ſont en bourgeons, & de leurs bleds pendant qu'ils ſont en herbes, font fondre du ſouffre, puis y trempent des bâtons de ſaule fort menus & fort ſecs par un bout, & les fichent en terre par l'autre bout tout le long de la piéce de terre que l'on veut conſerver. On met ces petits bâtons à ſix pieds l'un de l'autre, puis on y met le feu. Les *lapins* haïſſent l'odeur du ſoufre, & n'approcheront point de la piéce enſoufrée. Comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, on peut recommencer de quatre jours en quatre jours, juſqu'à ce que le bourgeon, de la vigne & du

bled ſoient hors de danger.

A la différence des *liévres* qui longent les chemins, les *lapins* ne vont que par ſauts. S'il y en a quelqu'un qui s'aviſe de changer de terrein, dans l'appréhenſion d'y être ſurpris, les autres le ſuivent. Ils s'entre-battent ſouvent les uns les autres, & ſe mordent juſqu'à s'arracher quelquefois les oreilles ou ſe bleſſer les jambes, enſorte qu'ils en reſtent boiteux tout le reſte de leur vie. Ils ont leurs ruſes particuliéres : ſouvent ils ferment, avec du ſable, le trou où ils gîtent, crainte qu'on n'aille les y ſurprendre. Les *lapins* ſont fort vîtes, quand ils n'ont qu'une carriere de deux ou trois cents pas. Ils quittent rarement le fort, mais ſi on les dépayſe, ils ſont bientôt pris. Si on les pourſuit ils ſe terrent & ſe font des trous où ils ſe refugient. La chaſſe la plus ordinaire, pour les *lapins*, eſt avec le *furet* ; elle eſt divertiſſante. Au lieu de *furet* on prend du ſoufre & de la graine d'orpin qu'on brûle dans du parchemin ou dans du drap qu'on met à l'entour du trou, enſorte que le vent chaſſe la fumée dedans. Le *lapin* qui hait cette fumée, ſort incontinent & ſe jette dans les poches. On appelle cette chaſſe *fumer le lapin*, ou prendre le *lapin à la fumée*. Il y en a qui prennent plaiſir à chaſſer le *lapin* au fuſil. Pour cela on va dans une garenne qu'on ſçait bien fournie. On en ferme tous les trous, & l'on a un baſſet bien inſtruit que l'on met en chaſſe pendant que le fuſil à la main on ſe tient ſur les clapiers pour attendre venir les *lapins* que le chien fait partir. Ces *lapins* pourſuivis cherchent alors leur lieu de refuge ; & les fuſiliers qui les voient venir ont tout le tems de les viſer & de les tirer à leur aiſe. Cette ſorte de chaſſe plaît à bien des gens, mais elle eſt dangereuſe pour les garennes, car ſi un *lapin* bleſſé s'échappe & vient mourir dans ſon trou, il empoiſonne tous les *lapins* qui gîtent avec lui. On prend auſſi les *lapins* au collet & au panneau.

On doit choiſir le *lapin* gras, bien nourri, d'un âge moyen : trop jeune, il produit des humeurs viſqueuſes : trop vieux ſa chair eſt ſeche, dure, difficile à digerer. Il eſt meilleur l'hiver que l'été, parce que ſa chair eſt pour lors plus tendre & plus délicate. Le *lapin* convient ſur-tout en hiver, à toutes ſortes d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en uſe modérement. Le *lapin* a beaucoup de rapport avec le *liévre*, cependant ſa chair eſt d'un goût un peu différent : elle eſt auſſi plus humide, plus tendre & plus ſucculente ; mais quand il eſt très-jeune, l'uſage n'en eſt pas auſſi ſalutaire, que quand il eſt dans un âge moyen. Dans le premier état, il abonde en humeurs viſqueuſes : le *liévre*, au contraire, étant d'un tempérament plus ſec que le *lapin*, doit être choiſi plus jeune que lui. On connoît un *lapin* de garenne, quand le poil, aux pieds & ſous la queue eſt de couleur rouſſe ; & il faut prendre garde ſi l'on n'a point un peu fait brûler de ce poil pour le rouſſir ; ce qu'on peut facilement connoître en le portant au nez pour voir s'il ne ſent point le rouſſi, ou en effaçant cette marque avec de l'eau. Pour diſtinguer un *lapereau* d'avec un *lapin*, tatez-le ſur le dehors des pattes de devant au-deſſus de la jointure : ſi vous y trouvez une groſſeur comme une petite lentille, c'eſt une marque qu'il eſt jeune. On le connoît encore à la tête, parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre. Cette marque n'eſt pas ſi ſûre que celle de la patte. Pour le ſumet flairez le *lapin* au ventre.

Les *lapins* & les *lapereaux* ſe ſervent pour rôt. On les dépouille, on les vuide, on les fait refaire ſur la braiſe. Il faut les piquer & les faire cuire à la broche. On les ſert de belle couleur, ils ſervent auſſi à beaucoup d'entrées différentes, comme en fricaſſée de poulets. On les coupe par membres, on les fait dégorger long-tems dans l'eau, & on les fait cuire, comme la poitrine de veau, en fricaſſée de poulets; voilà pour une cuiſine bourgeoiſe. Les autres manieres plus recherchées ſont ſans nombre, comme de les mariner, de les mettre en caſſerole, au jambon, à la faingaraz, au coulis de lentille, aux truffes, aux champignons, aux fines herbes, en brezole, à l'angloiſe, en tourte, en pâté chaud, en pâté froid & en boudin. Outre les *lapereaux* que l'on ſert pour l'ordinaire rôtis & en accolade, les habiles cuiſiniers on l'art de les ſervir encore de bien des façons, comme en filets, à l'eſpagnole, en galentine, à l'italienne, en hâtelettes, en gîte, aux navets piqués, aux pois, en poupeton, roulés en piſtaches, en tortue, à la ſauſſe hachée, à la polonoiſe, à l'eau-de-vie, en papillote, en caiſſes à la mailli, en terrine & en tourte. *Voyez* ces différentes manieres d'apprêter les *lapins* & les *lapereaux*, dans le Cuiſinier Royal & bourgeois, la Science du maître d'hôtel-cuiſinier; le Dictionnaire des alimens, &c.

Cet animal ſi connu, & fort bon à manger, fournit encore deux ſortes de marchandiſes pour le commerce & les manufactures, qui ſont ſa peau & ſon poil. Les *peaux de lapin* revêtues de tout leur poil, bien paſſées & préparées, ſervent à faire pluſieurs ſortes de fourrures, comme aumuſſe, manchons, couvre-pieds, manteaux de lit, doublures de juſte-au-corps. Il y en a, comme on le ſçait, de blanches, de noires, de griſes &c. Les plus belles viennent de Moſcovie, de Flandres & d'Angleterre. Les noires de ce dernier pays ſont fort eſtimées. Les peaux de *lapin* dont le poil eſt d'un beau gris-cendré, paſſent quelquefois & ſont vendues par les fourreurs pour ces *petits gris*, fourrures beaucoup plus précieuſes, faites de peaux d'une eſpéce de rats, ou d'écureuils, qui ſe trouvent communément dans les pays du Nord.

Pour le *poil de lapin*, quand il a été coupé de deſſus la peau de l'animal, & mêlé avec de la laine de vigogne, il s'emploie dans la fabrique des chapeaux appellés *vigognes* ou *dauphins*. Ce poil ſe tire de Boulogne-ſur-mer, de quelques autres endroits du royaume, & en grande quantité des pays étrangers, ſur-tout de Moſcovie par la voie de Hambourg, de Lubeck & de Hollande; l'Angleterre & la Flandre en fourniſſent auſſi. Ce ſont les marchands de Rouen, qui en font des envois conſidérables dans preſque toutes les autres villes du royaume, où il ſe fabrique des chapeaux, ſur-tout de celui qui vient des pays étrangers, comme de Moſcovie & d'Angleterre, & enſuite de Boulogne. Car pour les autres, qui ſe tirent du dedans du royaume, les chapeliers en font très-peu de cas, & s'ils s'en ſervent ce n'eſt tout au plus que pour la manufacture des chapeaux communs, en le mêlant avec quelque autres poil ou laine. Quand le poil a été entierement coupé de deſſus les peaux, ce ſont les femmes qui font cette beſogne, le reſte n'eſt plus propre qu'à brûler.

LAPIS, pierre minérale, que l'on nomme ſouvent *azur*, ou *lapis-lazuli*. Voyez *Azur*.

LAPPONIE, nom donné par

Morin à une tulipe gris-de-lin & blanc de larmes.

LAQUE, nom commun à pluſieurs drogues qui ſervent ou à la teinture ou à la médecine, ou à la peinture, ou à compoſer cette cire à cacheter les lettres, nommée cire d'Eſpagne. Les peintres ont trois ſortes de *laque*, la *laque* fine ou de Veniſe, la *laque* plate ou colombine, & la *laque* liquide. Comme on en fait à Paris d'auſſi belle que celle de Veniſe, les peintres ne ſe ſervent plus guéres de celle-ci : cette *laque* eſt compoſée d'os de ſéche pulvériſés, que l'on colore avec une teinture de cochenille meſtoque, de Bréſil & de Fernambourg, bouillis dans une leſſive d'alun d'Angletterre calciné d'arſenic, de natrum, ou ſoude blanche, ou de ſoude d'Alicant, que l'on réduit enſuite en pâte, dont on forme des trochiſques. Pour rendre cette *laque* fort rouge, on y met du jus de citron ; pour la rendre plus brune, on y met de l'huile de tartre. La bonne *laque* eſt tendre, friable & en petits trochiſques.

La *laque plate* ou *colombine* eſt faite de tontures d'écarlate, bouillies dans la même leſſive, dont on ſe ſert pour la *laque* de Veniſe, & que l'on jette (après l'avoir paſſée) ſur de la craie blanche & de l'alun d'Angleterre en poudre pour en former enſuite des tablettes quarrées, de l'épaiſſeur du doigt. La *laque colombine* de Veniſe vaut mieux que celle de Paris & de Hollande, parce que le blanc dont les Vénitiens ſe ſervent eſt plus propre à recevoir & à conſerver la vivacité de la couleur ..... La *laque liquide* n'eſt autre choſe qu'une teinture de bois de Fernambourg, qu'on tire par le moyen des acides .... Il y a de certaines ſubſtances colorées, que l'on tire des fleurs par le moyen de l'eau-de-vie, ou d'une leſſive d'alun ou de ſoude, comme le rouge de pavot, le jaune de la fleur de gênet, le bleu de l'iris ou de la violette, dont ſe ſervent les enlumineurs, & qu'ils appellent improprement *laque*.

La *laque* des teinturiers & dont on fait auſſi la cire d'Eſpagne, eſt une eſpéce de gomme ou de cire rougeâtre, dure, claire & tranſparente, apportée des Indes, ſurtout des royaumes de Pégu & de Bengale. Elle eſt attachée à de petits bâtons ou roſeaux de la groſſeur du doigt, d'où on appelle *laque en bâton*. Cette gomme ou cire eſt proprement une roſée que des mouches ou fourmis aîlées ramaſſent ſur les arbres, & dont elles ſe déchargent à-peu-près comme font nos abeilles, du miel & de la cire qu'elles ont recueillis ſur les fleurs. Les Indiens qui ſçavent combien les Européens eſtiment cette drogue, enfoncent en terre, dans les lieux où il ſe trouve de ces inſectes, quantité de petites branches d'arbres ou de roſeaux, de la maniere qu'on rame en France les pois. Lorſque les mouches les ont couvertes de *laques*, ils font paſſer de l'eau par-deſſus, & la laiſſent ainſi expoſée quelque tems au ſoleil, où elle devient dure & ſéche, comme on la voit chez les marchands épiciers-droguiſtes. Cette gomme, bouillie dans l'eau avec quelques acides, fait une teinture d'un très beau rouge. Les Indiens en peignent les toiles, qui ne perdent point ces couleurs à l'eau. Les Levantins en rougiſſent leurs maroquins, & les Anglois & les Hollandois en font une ſorte d'écarlate. La meilleure eſt celle qui eſt claire, tranſparente, bien fondante, ſans mêlange de gomme noire & d'ordures, & qui étant mâchée, teint la ſa-

live en rouge. Cette gomme a divers noms, ſuivant les différentes formes que les étrangers lui donnent. La *laque en bâtons* eſt telle qu'elle vient des Indes. La *laque en graine* eſt celle que l'on a fait paſſer légérement entre deux meules, pour en exprimer la ſubſtance la plus préeieuſe. La *laque plate* eſt celle qu'on a fondue & applatie ſur un marbre. La *laque à oreille* eſt une certaine *laque* très-fine & très-belle, faite en maniere d'oreilles.

La *cire* ou *laque* à cacheter, appellée improprement eire d'Eſpagne, parce qu'il ne s'en fait point en eſpagne, ſe fait en France avec la *laque* en graine, colorée de vermillon. Pour la faire bonne, il faut n'y employer que de la *laque en bâtons*, & du vermillon pour lui donner couleur. Outre la *cire rouge à cacheter*, il s'en fait encore de jaune, par le moyen de l'orpin broyé; & de noire, en y mettant du noir de fumée, & ainſi des autres couleurs. Voyez *Cire à cacheter*.

La *laque* qui eſt en uſage en médecine, eſt le vrai *cancamum*, gomme que produit un arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles du myrte. Il croît en Afrique, au Bréſil & dans l'iſle S. Chriſtophe. Cette gomme a cela de ſingulier, qu'il ſemble que dans chaque morceau il y ait quatre eſpéces de gomme comme liées enſemble, & parfaitement diſtinctes. La premiere eſt pareille à l'ambre; celle qui ſuit eſt comme l'arcançon; une autre eſt de couleur de corne, & la quatrieme eſt ſéche & blanche. Cette derniere, qu'on nomme *gomme animé*, eſt celle qu'on voit plus communément à Paris; les autres y ſont rares. Le *cancamum* fondu avec de l'huile, eſt bon pour les plaies, pour appaiſer la douleur des dents: on l'applique tel qu'il vient de l'arbre.

LARD, graiſſe ferme qui eſt entre la peau & la chair de quelques animaux: on le dit particuliérement des pores, des baleines & des marſouins. Le *lard de porc* fait une partie du commerce des chaircutiers qui le vendent en fléches entieres & en morceaux, mais toujours au poids & à la livre. Une *fléche de lard* eſt une longue piéce de cette graiſſe que l'on leve de deſſus les côtes de l'animal & que l'on fait ſaler pour les uſages de la cuiſine. Les rotiſſeurs en font des bardes, ou le coupent en menus lardons pour en larder ou piquer leurs viandes. Les cuiſiniers & les pâtiſſiers s'en ſervent dans l'apprêt de leurs ragoûts & pâtiſſerie. Le *lard* des pores nourris de gland, eſt plus ferme que le *lard* de ceux qui mangent du ſon. On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au *lard*, & qu'on met au pot.

Pour faire le *lard*, on prend le *lard* de deſſus le cochon, on ne laiſſe de chair que le moins qu'on peut. On l'arrange ſur des planches dans la cave. On met une livre de ſel, ſur dix livres de *lard*; après l'avoir frotté de ſel par-tout, on le met l'un ſur l'autre, chair contre chair ſur les planches, des pierres ſur le *lard*, pour le charger, afin que le *lard* en ſoit plus ferme. On le laiſſe au moins quinze jours dans le ſel, & on le ſuſpend enſuite dans un lieu ſec pour le faire ſécher. On fait des pois & omelettes au *lard*. On mange le *lard* en gibelettes; pour cela on le fait frire tout ſeul dans une caſſerole ou dans une terrine.

En général le *lard* eſt très-mal ſain pour ceux, ſur-tout, qui ne font point d'exercice violent, & la chair du pore un aliment mal-

faiſant. Etant endurcie par le ſel, & même ſéchée à la fumee, elle n'en eſt que plus indigeſte, & conſéquemment capable de cauſer des obſtructions; & quand la graiſſe du *lard* eſt devenue rance & acrimonieuſe, elle ne peut produire que de mauvais effets ſur l'eſtomac, & quelquefois excorier la bouche & le goſier.

LARDER, *en terme de cuiſine*, c'eſt paſſer des *lardons* à travers une viande avec une *lardoire*. Les *lardons*, ſont de petits morceaux de *lard*, dont on garnit la viande avec la *lardoire*, ſoit qu'on la veuille rôtie, ſoit qu'on la veuille cuite d'une autre façon. Il y a de gros & de petits *lardons*; ceux-ci s'emploient pour les viandes rôties & les autres pour le bœuf à la mode, & autres apprêts où il faut que les viandes ſoient lardées, pour avoir plus de goût, comme les pâtés, les daubes, &c. La *lardoire* eſt un petit inſtrument en forme d'aiguille, pointu par un bout, ouvert par l'autre pour y inſérer le *lardon*. Il y en a de cuivre, de bois de différente grandeur.

Pour *larder* proprement une viande, il faut que les *lardons* ſoient gros comme la moitié du petit doigt, & bien aſſaiſonnés de ſel & de poivre, puis avec une groſſe *lardoire*, on les paſſe à travers cette viande. On *larde* le bœuf pour le mettre à la mode & à la royale; on *larde* auſſi les langues fourrées & les viandes qu'on met en pâté. Pour la volaille & le gibier, on dit *piquer* & non pas *larder*.

LARDON, *en terme d'horlogerie*, eſt une piéce longue que l'on met à la couliſſe, & les artificiers appellent *lardon* de petits ſerpentaux de différentes groſſeurs.

LARGE, *en marchandiſe d'étoffes*, ſe dit par oppoſition à ce qui eſt long. Le *long*, dans une piéce d'étoffe, eſt ce qui a le plus d'étendue, & le *large* eſt ce qui en a moins. Ainſi une étoffe peut avoir trente aunes de long quelquefois, ſur moins d'une demi-aune; & un ruban comme la nompareille, qui n'a qu'une ligne de *large*, a ſouvent ſoixante aunes de long. Il ne dépend pas des ouvriers de faire les étoffes, *larges* ou étroites à leur gré. Ils ont des réglemens, ſur leſquels ils doivent monter leurs métiers & qui fichent leurs portées, c'eſt-à-dire les fils de la chaîne de chaque eſpéce différente..... Un *ruban large* eſt celui qui a quatre doigts de largeur; & *demi-large*, celui qui n'en a que deux.

LARGE-DE-LOY, *en terme de monnoie*, ſont des eſpéces dont le titre eſt plus haut que celui réglé par les ordonnances..... Ainſi *largeſſe*, dans le même terme, eſt ce qui ſe trouve de plus dans les eſpéces au-deſſus de l'aloi, & du titre permis par l'ordonnance.... Ce qu'on appelle *largeſſe*, par rapport au titre, ſe nomme forçage par rapport au choix.

LARGE: l'oiſeau eſt large; *en terme de fauconnerie*, un *oiſeau large* eſt un oiſeau qui écarte les aîles, ſigne d'une parfaite ſanté.

LARGEUR: c'eſt une des dimenſions des ſuperficies des corps qui eſt toujours comparée avec la longueur, qui en eſt une autre. La *largeur* des étoffes & de tout ce qui ſe fabrique ſur un métier, & qui ſe meſure à l'aune, à la canne, ou à quelqu'autre meſure des longueurs que ce ſoit, ſe prend entre les deux liſieres, c'eſt ce qui y eſt contenu, qu'on appelle le lé d'une étoffe. Le prix des étoffes, à proportion de leur nature, de leur qualité, augmente ou diminue ſuivant leur *largeur*. Il y a quantité de réglémens qui fixent la largeur de toutes ſortes d'étoffes d'or,

d'argent, de ſoie, de laine & de fil : le principal eſt de 1669.

LARIX, arbre qui donne une gomme à-peu-près ſemblable à celle qui coule du térébinthe.

LARMES, nom qu'on donne aux gommes & aux réſines, qui coulent des arbres ſans inciſion.

LARMES DE PLOMB, *chez les chaſſeurs*, s'entend du petit plomb dont on ſe ſert pour tirer les oiſeaux.

LARME DE JOB, plante arondinacée, dont les fleurs naiſſent en maniere d'épi, compoſées de pluſieurs étamines, dont les fruits ſont des coques en forme de larmes, ce qui a donné le nom à cette plante que l'on cultive en Candie, en Syrie, & qu'on trouve dans les jardins des curieux.

LARMIER, *en terme de maçonnerie*, eſt une avance ou petite corniche au haut d'un toît, qui préſerve les murs de la chûte des eaux. Il ſe dit auſſi du chaperon ou talut d'une muraille de clôture, qui préſerve les murs de la chûte des eaux.

LARMIER, *en terme de manége*, eſt la partie qui eſt à côté des yeux du cheval, ou un peu au deſſus.

LARMIER ou LARMIERE, *en terme de chaſſe*, ſont des fentes qui ſont au-deſſous des yeux du cerf, il en ſort une liqueur jaune, qu'on nomme *larmes de cerf*. Cette larme ou gomme s'épaiſſit.

LARMOIE, *en terme de fleuriſte*, eſt une tulipe gris-de-lin & blanc de larmes.

LARIS, vieux mot qui ſignifie une terre qui n'eſt pas cultivée.

LARRON : les rélieurs de livres nomment *larrons* des feuillets qu'ils laiſſent par inadvertance ſans être rognés.

LARUS, oiſeau, eſpéce de mauve, dont la cervelle guérit de l'épilépſie. Voyez *le Dictionnaire raiſonné des animaux*.

LASERPITIUM, plante inciſive, atténuante, réſolutive, vulnéraire, dont la tige eſt haute, ſemblable à celle de la férule.

LASSIS, nom donné à une eſpéce de bourre de ſoie, c'eſt auſſi une ſorte d'étoffe de peau de conſéquence, faite de cette eſpéce de bourre de ſoie.

LAST, meſure, poids ou charge d'un navire.

LATANIER, arbre, eſpéce de palmier des iſles Antilles, dont le bois a la dureté du fer.

LATE. *Voyez* LATTE : *Late*, en terme de coutume, eſt une ſorte d'amende pecuniaire ; & *latier* eſt celui qui exige cette amende.

LATITUDE : c'eſt la diſtance de l'équateur au zénith ou point vertical de quelque ville, ou autre endroit de la terre. On compte cette diſtance ſur les dégrés du méridien. Voy. *le Dictionn. de phyſique*.

LATTES : morceaux de bois de chêne, minces, longs & étroits, refendus ſuivant leur fil en forme de tringle ou de regle, qu'on attache de travers ſur le comble des maiſons, pour y accrocher les tuiles ou y clouer les ardoiſes. Il y a les *lattes quarrées* & les *lattes volices*. Les premieres doivent avoir quatre pieds de long, ſur un pouce neuf lignes ou douze pouces de large, & deux à trois lignes d'épaiſſeur. Elles ſe vendent en bottes, chaque botte eſt compoſée de 50 lattes. Les *lattes volices* ont auſſi quatre pieds de longueur, de puis quatre juſqu'à cinq cinq pouces de large & deux à trois lignes d'épaiſſeur. Chaque botte contient ving-cinq *lattes*. Les provinces dont on tire les *lattes* pour la fourniture de Paris, ſont la Normandie, Picardie, Brie, Bourgogne, Champagne & Lorraine. Les couvreurs appellent *lattis* une couverture de *lattes*.

LAVAGNE, eſt un eſpéce d'ardoiſe de Genes, dont on couvre les maiſons, & dont on fait du pavé

LAVANDE, plante aromatique dont il y a huit eſpéces: la *lavande mâle*, la *lavande femelle*, la *lavande d'Angleterre*, la *lavande à grandes feuilles*, la *lavande d'Eſpagne*, la *lavande des Indes*, & les deux eſpéces de *lavandes annuelles*. Il n'y a point de jardin où l'on ne doive trouver de la *lavande* de la premiere & ſeconde eſpéce. Les autres ne ſe trouvent que chez les curieux amateurs des plantes rares. Le vrai climat des deux eſpéces que nous cultivons, eſt la Provence & une partie du Languedoc, où elle croît en ſi grande abondance, que les habitans en chauffent le four, comme ils ſont auſſi avec la ſauge & le romarin. Dans le climat qui lui eſt naturel, on lui trouve encore plus de vertus qu'elle n'en a ici, quoiqu'on lui en trouve aſſez pour la rendre recommandable.

La *grande lavande*, ou la *lavande mâle*, qui a les mêmes vertus que la *lavande femelle*, dont nous allons parler, n'en diffère qu'en ce que ſes feuilles ſont plus grandes, & ſon odeur plus forte. On la cultive moins que l'autre, peut-être parce qu'elle fournit moins.

La *lavande femelle*, celle qui eſt la plus connue dans nos jardins, pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, longues & quarrées. Ses feuilles ſont oblongues, blanchâtres, plus petites que celles de la *lavande mâle*; ſes fleurs, qui ſont en gueules & petites naiſſent à la cime des tiges & des branches, diſpoſées comme par anneau, & en maniere d'épi de couleur bleue ou violette. Ses ſemences ſont menues, oblongues enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. On ſépare les vieux pieds de cette plante en pluſieurs parties, qu'on replante ordinairement autour des quarrés d'un jardin potager, au printems comme en automne. Toute terre eſt bonne à la *lavande*, elle reprend aiſément racine, & réſiſte au mauvais tems. Il faut, au bout de trois ans, la renouveller, car elle ſeroit un trop grand écart. On en coupe les épis, lorſqu'ils ſont en pleine fleur, & on les laiſſe ſécher. La graine ſe cueille au mois d'Août ou de Septembre. Elle pouſſe des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, qui ſont dures, longues & quarrées. Toute cette plante, principalement la fleur, rend une odeur forte, aromatique, agréable. Elle eſt ſouveraine pour fortifier les nerfs & le cerveau. On ſe ſert des bains & fomentations faites de *lavande* dans les paralyſies, convulſions, apoplexies, & autres ſemblables maladies. Ses fleurs avec la canelle, la noix, la muſcade, les clous de gérofle, guériſſent les battemens de cœur. L'eau diſtillée de ſes fleurs, guérit les défaillances & les maux de cœur. La conſerve & l'eau diſtillée de *lavande* font un pareil effet. On ſe ſert de l'eau de *lavande*, pour les bains de propreté, & elle eſt auſſi agréable aux ſens, qu'utile au corps. On tire une huile de la *lavande*, que quelques-uns confondent avec de l'huile d'aſpic, apparemment parce que la plante d'aſpic eſt une eſpéce de *lavande*. Les marchands épiciers-droguiſtes font venir cette huile de Provence & de Languedoc. *Voyez* les autres propriétés de la *lavande* dans le Dictionnaire de médecine & autres.

La *lavande d'Angleterre* eſt délicate, ſujette en pleine terre à périr pendant l'hyver. Ceux qui la veulent conſerver ſûrement, la mettent en pot & l'enferment dans

la ſerre. Elle ne vient pas ſi touffue que les précédentes ; & les feuilles ſont plus maigres & plus blanchâtres. La fleur de cette eſpéce de *lavande* eſt blanche, & ſon odeur eſt douce.

On ne connoît pas beaucoup la *lavande à grandes feuilles*. On lui croit les mêmes vertus qu'aux autres dont on a parlé, & la même odeur & la même ſaveur. C'eſt un arbuſte qui jette beaucoup de rameaux, dont la feuille eſt liſſe, longue & pointue, peu large, d'un beau verd, & ne fleurit que peu ou point du tout. Cette plante demande la ſerre, c'eſt ce qui fait peut-être qu'elle eſt rare.

La *lavande d'Eſpagne* eſt une autre plante de curioſité, dont les feuilles, extrêmement fines & découpées, ſont d'un verd naiſſant. C'eſt un arbuſte, qui s'éléve à douze ou quinze pouces, qui porte des fleurs bleues, diſpoſées en épis, d'une odeur plus douce & un peu différente des autres.

La *lavande des Indes* eſt encore une plante qui n'eſt cultivée que des curieux, dont la feuille eſt oblongue, grande, épaiſſe, d'un verd foncé. Elle a l'odeur des deux premieres eſpéces. C'eſt un arbuſte qui jette beaucoup de rameaux. Ses épis ſont plus courts, ſa fleur plus petite, & ſa couleur plus pâle. Elle réſiſte un peu mieux en pleine terre, que les trois précédentes.

Les deux *lavandes annuelles* ont beaucoup moins de vertus que les autres. On les ſeme ſur couche au mois de Mars, on les replante enſuite. La graine mûrit au mois de Septembre. On les arroſe quand elles en ont beſoin, de même que les autres plantes qu'on empote, & on les conſerve dans la ſerre. La premiere *lavande annuelle* porte un feuille découpée, d'un verd de pré, & devient un arbuſte de quinze ou dix-huit pouces de haut, qui a une fleur bleue, diſpoſée en épis, dont l'odeur n'eſt pas auſſi forte que celles des autres eſpéces de *lavande*. Elle donne une graine petite & arrondie, un peu allongée, de couleur brune.

L'autre eſpece eſt de même un arbuſte, dont la feuille eſt plus régulièrement découpée. La fleur eſt de même, & n'a pas plus d'odeur. Cet arbuſte donne une graine extrémement menue, plus longue que ronde, d'une couleur brune, & tirant un peu ſur le touge.

LAVARET, eſpéce de ſaumon, ou de truite, très-commun en Savoie. Il y a un poiſſon de la Méditerranée, nommé *lavaronus*, qui reſſemble beaucoup à ce poiſſon de riviere, & dont les pierres qu'on trouve dans ſa tête, priſes en poudre, ſont bonnes contre la gravelle.

LAUDANUM, opium préparé. Voyez *Opium*.

LAUDE, *en terme de coutume*, eſt un droit de vendition, qui ſe leve dans les foires ſur les marchandiſes ; & en Berri, c'eſt auſſi un droit qui ſe leve ſur les habitans de quelques lieux. Voyez *Leude*.

LAVER, *en terme de charpentier*, c'eſt ôter avec la beſaiguë tous les traits de ſcie & rencontres d'une piéce de bois de ſciage, pour la dreſſer & l'aviver. *Laver*, en terme de peinture, ſe dit des couleurs qu'on couche ſur un deſſein avec le pinceau..... On *lave* le papier avec de l'alun, pour empêcher qu'il ne boive.

LAVER *à dos de la laine* : c'eſt *laver* la toiſon ſur la bête, avant que de la tondre. C'eſt ce qui ſe pratique dans pluſieurs endroits.

LAVER *au plat*, c'eſt, en terme de monnoyage, *laver* dans un plateau ou baſſin de bois les cendres,

balayeures & autres choſes ſemblables, pour en tirer les plus gros morceaux d'or & d'argent, qui y ſont mêlés.

LAVETON : *en terme de draperie*, on donne ce nom à la groſſe laine qui demeure dans les piles des moulins où ſe foulent les draps & autres étoffes de laine. Cette groſſe laine eſt proprement la bourre, qui ſort de la foulure. Le *laveton gris* ſort des étoffes les plus groſſieres, & le *laveton blanc*, vient des étoffes les plus fines. On fait du *laveton* de mauvais matelas; mais il eſt défendu aux tapiſſiers d'en faire dont les bords ſoient de bonne laine, & le dedans de *laveton*.

LAVEUR. On donne ce nom aux mégiſſiers qui lavent les toiſons, aux relieurs qui lavent les livres, & aux gantiers, qui préparent ces ſortes de gants, qu'on nomme *gants lavés*.

LAVIS. Les deſſinateurs donnent ce nom aux adouciſſemens qui ſe font ſur des deſſeins faits avec la plume ou le crayon, en y appliquant de la ſanguine, de la ſuie détrempée, de l'encre de la Chine, & autres ſortes de couleurs ſimples détrempées avec de l'eau, qu'ils appellent *lavis*.

LAUREOLE, plante, dont il y a deux eſpéces, le mâle & la femelle, qui croiſſent dans les lieux incultes & montagneux, dans les bois & autres lieux ombrageux, qui ont une ſi grande acrimonie, qu'elles brûlent la bouche, quand on en met dedans. On les emploie dans l'hydropiſie, dans les vapeurs hyſtériques, dans les rhumatiſmes, & dans la fievre quarte.

LAURIER, arbre dont la tige eſt unie & ſans nœuds. Les eſpéces de *laurier* qu'on cultive le plus ordinairement pour l'embelliſſement des jardins, ſont le *laurier commun ou franc*. BRADELEY diſtingue deux ſortes de *laurier franc*, le mâle & la femelle. Le *laurier royal*, le *laurier ceriſe*, le *laurier thym*, le *laurier roſe*, & le *laurier alexandrin*.

Le *laurier commun* ou *franc* ſe multiplie de graine ou de plant enraciné, en Avril. Il ſe plaît dans une terre fraîche & bien nourrie. On le plante en paliſſade, en pleine terre, ou bien on le met en caiſſe; & pour lors il ſouffre différentes formes, en le tondant au ciſeau. On a bien plûtôt fait de l'élever de plant enraciné, que de ſemences. Il eſt ordinairement près d'un an en terre ſans lever. Lorſqu'il eſt en caiſſe, on le cultive comme les orangers.

Les feuilles du *laurier franc* ſont longues comme la main, larges de deux ou trois doigts, pointues, dures, toujours vertes, nerveuſes, polies, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer. Ses fleurs n'ont qu'un pétale decoupé en quatre ou cinq parties de couleur blanche ou jaunâtre. Il leur ſuccede des baies groſſes comme de petites ceriſes oblongues, vertes au commencement, mais prenant une couleur noire en mûriſſant. On trouve ſous leur peau une coque aſſez dure, qui renferme dans ſon creux une ſemence oblongue. Ces baies ſont odorantes, aromatiques, huileuſes, amères au goût. On en tire une huile. Ses racines ſont groſſes & inégales. Les feuilles & les baies de *laurier* ſont inciſives, atténuantes, propres pour réſoudre, pour chaſſer les vents, pour fortifier les nerfs & le cerveau. Le ramier, les merles, les corbeaux, & autres oiſeaux, ſe purgent avec les baies de *laurier*, & en uſent comme de contre poiſon.

L'*huile* qu'on tire des baies du *laurier*, ſoit par expreſſion, ſoit par diſtillation ou par coction dans l'eau bouillante, eſt très-bonne pour

la paralyſie, la colique & la foibleſſe d'eſtomac. On en fait auſſi par la fermentation, un eſprit qui a les mêmes vertus. La meilleure huile de *laurier* vient du Languedoc. Elle doit être choiſie nouvelle, grenuë, odorante, d'une conſiſtance ſolide, & d'un verd tirant ſur le jaune. On doit rejetter comme ſophiſtiquée, celle qui eſt verte, unie & liquide. La plus grande conſommation de cette huile ſe fait par les maréchaux.

Les feuilles de *laurier* en cuiſine, entrent dans preſque tous les ragoûts & courts-bouillons, tant en gras qu'en maigre : on en couronne les jabons ; & elles ſervent, entrélaſſées avec les fruits, à égayer ces fruits, qu'on ſert dans l'hyver.

Le *laurier-royal*, à cauſe des ſoins qu'il demande pour ſa culture, eſt rare en France. On en voit dans le jardin royal des plantes. On le cultive comme l'oranger; ſes feuilles, à-peu-près ſemblables à celles de l'oranger n'ont ni odeur ni goût aromatique. Son fruit eſt à-peu-près comme celui du *laurier franc*, avec cette différence que les fleurs naiſſent en grappe dans le *laurier royal*, & celles du *laurier franc* naiſſent des aiſſelles des feuilles.

Le *laurier ceriſe* jette des rameaux fort étendus. Les feuilles ſont ſemblables à celles du *laurier franc*, ou plûtôt du citronnier, mais plus grandes & plus larges, dentelées aux bords, douces au toucher, de couleur verte luiſante, d'un goût aſtringent & un peu amer. La fleur a cinq pétales blancs ſans odeur diſpoſés en roſe ; lorſqu'elle eſt paſſée, il ſe forme un fruit charnu, ſemblable à une ceriſe de couleur rouge, (ce qui lui a fait donner le nom de *laurier ceriſe*). Ce fruit eſt doux : on y trouve une coque preſque ovale, mince, fragile, remplie d'une ſemence oblongue & amere.

Comme cette plante conſerve ſa verdure toute l'année, on en fait des allées & des paliſſades dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Provence, ailleurs on le place au midi contre les murailles pour le garantir des grandes gelées qui le font périr aſſez ſouvent, mais ſon pied plein de vigueur repouſſe le printems ſuivant. Il ne demande qu'une terre labourée à l'ordinaire, quelques treillages ou de petites perches attachées aux murs pour en ſoutenir les branches. Il ſe multiplie de rejettons détachés des vieux pieds, ou de boutures qu'on laiſſe enraciner ſur couche, avant que de les mettre en place. Il ſe pourroit auſſi multiplier de graine, mais elle ſeroit plus long-tems à ſe former. Les botaniſtes connoiſſent deux autres eſpéces de *laurier ceriſe*, ſçavoir, le *laurier ceriſe panaché de jaune*, & le *laurier ceriſe panaché de blanc*.

La feuille de *laurier ceriſe* donne au lait bouilli un goût d'amande. On en met dans les ſoupes au lait & dans ces petits fromages moux qu'on mange au deſſert. Cette même feuille, en médecine, eſt aſtringente, fortifie l'eſtomac, & en poudre, fait éternuer.

Le *laurier thym* eſt une plante exotique, dont la beauté conſiſte principalement à donner des fleurs qui paroiſſent à Noël, & pendant la plus grande partie de l'hiver. Il ſe multiplie en ſemant ſon fruit & en le gouvernant comme celui du houx. Cependant la voie la plus prompte eſt de coucher en terre dès le mois de Septembre ou Octobre, ſes branches les plus tendres qui prendront racine & fourniront des plantes telles qu'on les veut.

Le *laurier thym* croît fort vîte, mais il devient rarement un grand arbre. On en forme ſouvent une

plante

plante à tête que l'on place dans les parterres parmi les houx & les ifs. C'eſt dans la ſaiſon du printems qu'on le doit tailler pour le mieux diſpoſer à pouſſer dans l'hiver de fortes tiges à fleurs. Si cet arbre ne fleurit que ſur la fin de notre automne, il faut remarquer, avec *Bradeley*, que c'eſt le tems du printems, dans cette partie de l'Afrique, (le cap de Bonne-Eſpérance) d'où on nous l'apporte, & que pareillement toutes les autres plantes qui nous viennent de différens climats, conſervent l'ordre naturel de leur végétation.

Le *laurier-thym*, quoique tendre à la gelée, aime à croître dans les lieux humides & à l'ombre, & fleurit fort bien dans la terre franche ſans le ſecours d'aucun engrais. L'engrais même le feroit avancer trop vîte, & par-là devenir plus ſenſible au froid, il emploieroit ſa ſéve pour des tiges inutiles qui empêcheroient l'arbre de fleurir, & ainſi cet excès de vigueur ſeroit un obſtacle à ſa fécondité.

Il y a pluſieurs eſpéces différentes de *laurier roſe* que les Anglois appellent le *laurier des Indes*, entr'autres le *laurier-roſe écarlate* & le *laurier roſe odoriférant*. Les botaniſtes connoiſſent encore le *petit laurier-roſe des Alpes* à fleurs liſſes, le *petit laurier-roſe des Alpes* à fleurs de ſerpolet, & le *petit laurier-roſe des Alpes* à feuilles velues. *Morin* parle d'un *laurier d'Inde* auſſi nommé *laurier d'Amérique*; il a les feuilles ſemblables à celles des citronniers, & fait des fleurs blanches qui ſe ramaſſent en grappe. Il veut du ſoleil médiocrement, une bonne terre graſſe & humide. Il demande d'être arroſé. On le taille au mois de Mars, en n'otant que ce qui eſt ſec.

Le *laurier-roſe écarlate*, que *Bradley* dit avoir conſervé en plein air tout l'hiver, ſans autre abri qu'une muraille expoſée au midi, ſe multiplie aiſément en couchant, au mois d'Avril, ſes branches qui reprendront racine & ſeront en état d'être tranſplantées au mois d'Août ſuivant. Nous avons l'eſpéce *à fleur blanche* qui eſt auſſi dure que l'eſpéce *écarlate*.

Les *lauriers-roſes odoriférans*, tant doubles que ſimples, paſſent pour être plus tendres que les autres, & doivent être renfermés avec les orangers. Ils fleuriſſent en Juillet & Août, & ſe multiplient comme le *laurier roſe écarlate*. Ils n'aiment pas une terre moyenne ſans mélange, & ils veulent un arroſement modéré. Cet arbriſſeau porte des feuilles aiguës, longues, larges d'environ un pouce, roides, dures, épaiſſes, des fleurs, ſoit rouges, ſoit blanches, fort belles & ſemblables à des roſes. Chacune eſt un tuyau évaſé par le haut en maniere de calice, diviſé en cinq quartiers. A ces fleurs ſuccedent des ſiliques preſque cylindriques, contenant des ſemences garnies d'aigrettes. Cette plante eſt un poiſon violent à l'homme, & à toutes ſortes d'animaux qui en mangent. On ne la conſerve ordinairement qu'avec des chaſſis vitrés.

Le *laurier alexandrin*, dont il y a deux eſpéces, le grand & le petit, ſuivant *Tournefort* eſt une eſpéce de *houx frélon* qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de deux pieds, porte des feuilles oblongues, aſſez épaiſſes, nerveuſes, pliantes, pointues, d'une belle couleur verte, ſemblables à celles du *laurier*, mais plus petites, & du milieu de ſes feuilles ſort une autre petite feuille en maniere de languette. Ses fleurs ſont très-petites, formées comme en grelots, attachées par de petits pédicules qui ſortent de deſſous les languettes des feuilles. Après ſes fleurs, cet arbriſſeau donne des baies

groſſes comme des pois chiches, un peu molles, qui rougiſſent en mûriſſant. Elles renferment chacune une ou deux ſemences dures comme de la corne. On appelle cette plante *laurier alexandrin*, parce que ſes feuilles approchent beaucoup de celles du *laurier*, & qu'on en trouvoit beaucoup autrefois à Alexandrie.

Les feuilles de ce *laurier* broyées & appliquées ſur la piquûre d'une mouche à miel, la guériſſent: priſes en breuvage, comme de l'eau tiéde, elles font vomir. La graine eſt plus chaude que la feuille pilée & mêlée avec du miel: elle eſt bonne pour les catarrhes froids & l'aſthme. Son ſuc, mêlé avec du vin vieux & de l'huile roſat, appaiſe la douleur d'oreille & guérit la ſurdité. C'eſt encore un contre-poiſon contre le venin des ſcorpions, des ſerpens & des araignées.

LAURIER AROMATIQUE, autrement appellé *bois d'Inde*, arbre des iſles de l'Amérique qui croît exceſſivement gros, quand il eſt en bonne terre & dans des lieux humides, dont l'écorce jaunâtre eſt ſi polie, que le bois ſemble en être dépouillé. Cette écorce eſt mince, aſtringente au goût, & ſéche. Les feuilles preſque ſemblables à celles du *laurier*, ſont un peu plus ſouples & plus rondes. Elles ſentent le clou de girofle, & ont un goût de cannelle piquant & aſtringent, qui laiſſe dans la bouche une petite amertume qui n'eſt pas déſagréable. Les habitans des iſles & les ſauvages en uſent dans toutes leurs ſauſſes; leur décoction eſt nervale, ſoulage les paralytiques, & fait déſenfler les hydropiques. Pour le bois, c'eſt le plus dur, le plus plein, le plus maſſif & le plus peſant de tous les bois du pays. Il coule au fond de l'eau comme du plomb. L'aubier eſt de couleur de chair, le cœur de l'arbre tout violet. Il ſe polit comme le marbre & ne ſe pourrit jamais.

LAVURE: ce mot, *chez les peintres*, s'entend d'un deſſein relevé d'une ſeule & ſimple couleur en détrempe, comme d'encre de la Chine, &c.... *Chez les relieurs*, il ſe dit d'une eau légere que l'on donne à toutes les pages d'un livre avant de le relier, ce qui en rend le papier plus liſſé & plus beau.... *Chez les gantiers*, il ſignifie une façon que l'on donne à certains gants qu'on appelle *gants lavés*. Il y a encore quelques arts & métiers où l'on ſe ſert du tèrme de *lavûre* au ſingulier: mais il eſt particuliérement en uſage, au pluriel, dans les hôtels des monnoies & parmi les orfévres, batteurs & tireurs d'or, & autres ouvriers qui travaillent ſur l'or & ſur l'argent. Ces *lavures*, dans les hôtels des monnoies, chez les orfévres & autres travaillant en or & en argent, ſont les particules d'or & d'argent que l'on retire des cendres, terres & balaïeures, en les lavant à pluſieurs répriſes, ou en les mettant dans une eſpéce de cuvier qu'on appelle *moulin aux lavures*.

LAYE. Voyez *Sanglier*.

LAYER, *en terme des eaux & forêts*, c'eſt marquer les bois qu'on doit laiſſer croître en haute futaie... *Layer*, chez les tailleurs de pierre, eſt polir, tailler la pierre, avec une eſpéce de hache, dentée en façon de ſcie, & qu'ils appellent *Laie*.

LAYETTE, petit coffre d'un bois leger, ordinairement de hêtre, dans lequel on ſerre du linge & autres menues hardes de peu de conſéquence. Les ouvriers qui font & vendent ces *layettes*, ſe qualifient de maîtres *layettiers-écrainiers* de la ville & fauxbourgs de Paris: leurs premiers ſtatuts ſont d'une aſſez grande antiquité. Cette commu-

nauté a ſes jurés pour faire les viſites, donner des lettres de maîtriſe & d'apprentiſſage. Les ouvrages, qu'il leur eſt permis de faire, ſont des huches de bois de hêtre, des écrains & *layettes* à gorge, ou autrement, des ratieres, ſouricieres, cages de bois à oiſeaux, &c. & ils ſe ſervent preſque de tous les mêmes outils des menuiſiers.

LAYLA, *layla chiens*, terme dont le piqueur ſe ſert pour tenir des chiens en crainte, lorſqu'il s'apperçoit que la bête eſt accompagnée pour les obliger à en garder le change.

LAYZE. Voyez *Laiſe*.

LAZARET : on nomme ainſi à Livourne, & en pluſieurs autres endroits d'Italie, les lieux deſtinés pour faire faire la quarantaine aux perſonnes & aux marchandiſes qui arrivent des pays ſuſpects de contagion.

LÉ, *chez les marchands d'étoffes & de toile*, ſe dit de la largeur d'une étoffe ou d'une toile entre les deux liſieres ; ainſi ſix *lés* ſont ſix fois la largeur d'une étoffe.

LEBBES, qui ſe trouve dans le territoire de la ville de Côme, & dont on fait la vaiſſelle & les vaſes au tour, principalement ceux qui ſouffrent le feu.

LECHASSERIE, ſorte de poire nommée auſſi *verte longue d'hiver* ; elle a l'œil tout-à-fait en-dehors ; quelques-unes ont la forme de citron ; ſa groſſeur eſt médiocre, environ de deux pouces en tout ſens ; elle eſt verdâtre ſur l'arbre, elle eſt plus claire en mûriſſant, & plus jaunâtre que l'ambrette, à laquelle du reſte elle eſt fort ſemblable. La *léchaſſerie* eſt une meilleure poire que celles qui ont la chair beurrée ; ſon eau eſt douce, ſucrée & de bon goût.

LECHEFRITTE : uſtenſile de cuiſine, long & plat, qui a deux petites gouttieres aux deux bouts qu'on met ſous la broche pour recevoir la graiſſe des viandes qu'on y rôtit. Il y en a de grandes & de petites.

LECTH, meſure ſort en uſage ſur la mer du nord, qui contient douze barils.

LEDUM, plante qui porte le *Ladanum*. Il y en a pluſieurs eſpéces. *C. Bauhin* parle d'une qui eſt un arbriſſeau odoriférant, couvert d'une écorce noire & qui vient à la hauteur d'environ trois pieds, & dont les fruits ſont preſque ronds & renferment des ſemences menues.

LEGATAIRE ; c'eſt celui à qui on fait quelque legs par un teſtament.

Un *légataire univerſel* a, en France, la qualité d'héritier.

LEGATINES, petite étoffe mêlée de poil de fleuret, de fil, de laine ou de coton : les unes ſont de demi-aune moins un ſeize, les autres de demi-aune entiere, & les plus larges de demi-aune un ſeize.

LEGATURE, autre petite étoffe nommée autrement *brocatelle* & *mézeliere*.

LEGE, ſe dit des navires qui reviennent à vuide.

LEGENDE ; c'eſt ce qui ſe lit ſur les monnoies, les médailles & les jettons.

LEGER : un oiſeau *léger*, en fauconnerie, eſt celui qui ſe tient longuement ſur l'aile.... Un *cheval léger*, en terme de manége, eſt un cheval vîte & diſpos, de taille légere ou de taille déchargée. On dit auſſi un *cheval léger à la main*.

LEGIS : ce ſont de très-belles ſoies qui viennent de Perſe.

LEGITIME, droit que la loi donne aux enfans ſeulement ſur les biens de leur pere & mere, & qui leur eſt acquis, enſorte qu'on ne peut les en priver par une diſpoſition contraire.

LEGS, don que fait un teſtateur, par ſon teſtament, à quelque particulier ou communauté... *Legs par aſſignat*, eſt celui qui ſe fait d'une ſomme ou d'une rente à prendre ſur un tel fonds.

LEGUMES: ce ſont les grains qu'on cueille à la main, à la différence des bleds, des avoines & de pluſieurs autres qui ſe ſcient ou ſe fauchent; tels ſont les pois, les feves, les lentilles & les haricots: voilà les vrais *légumes*; & l'on n'y doit pas comprendre le millet, l'orge, le gruau, le riz. Des auteurs élevent les *légumes* au-deſſus de la *viande*, & les propoſent comme la nourriture la plus convenable à l'homme; mais cet aliment eſt ſi peſant & ſi indigeſte, qu'il ne convient qu'aux eſtomacs les plus vigoureux. Il n'y a guères que les ouvriers & les gens de la campagne, accoutumés à une vie laborieuſe & pénible, qui en puiſſent impunément faire leur nourriture ordinaire, & les perſonnes délicates ne doivent en manger que très-peu, ou point du tout. Les épiciers & grainiers font, à Paris, le commerce des *légumes ſecs*, & les jardiniers & les maraichiers font celui des *legumes* en verd.

LEIPZIS, ſorte de ſerge qui ſe fabrique à Amiens. La piéce des blanches eſt de vingt-deux aunes & demie: celle des mêlées eſt de vingt-trois aunes.

LENGUADO, eſpéce de turbot qui ſe pêche dans la mer du ſud. *Voyez Turbot.*

LENCE, ſorte de perle qui ſe pêche dans la mer du Bréſil.

LENTILLE, plante & légume, dont il y a deux eſpéces, la *lentille vulgaire*, & la grande *lentille*. La premiere pouſſe des tiges longues d'environ un pied, foibles, tombant à terre, ſi elles ne ſont ſoutenues par quelques plantes voiſines. Elle a les feuilles oblongues, ſemblables à celles de la veſce, mais plus petites, velues, rangées, pluſieurs ſur une côte; aux fleurs de couleur blanchâtre, il ſuccéde de petites gouſſes courtes qui renferment chacune deux ou trois ſemences rondes, applaties, élevées au milieu, & minces vers les bords, dures, liſſes, de couleur blanche ou jaunâtre ou noirâtre ou rougeâtre.

La ſeconde eſpéce différe de la premiere en ce qu'elle eſt plus grande & plus belle en toutes ſes parties. Sa fleur eſt blanche, ſa ſemence eſt deux ou trois fois auſſi groſſe que celle de la précédente. On ſeme ces deux eſpéces par-tout dans les champs, comme les autres légumes. Elles fleuriſſent & mûriſſent en Juillet & Août.

Pour avoir des *lentilles* en abondance, on leur donne une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre. Dans une bonne terre, elles y croiſſent trop épaiſſes, & n'y donnent que de l'herbe. Dans une terre médiocre, elles foiſonnent beaucoup en grain, ſi, quand elles ſont en fleur, il ne ſurvient pas de pluie; car l'humidité les fait couler & leur eſt contraire. Si l'on veut que les *lentilles* viennent belles, & qu'elles ne ſoient pas long-tems à ſortir de terre, on les mêle, pendant quatre ou cinq jours, avec du fumier: & après ce tems, on ſe met en diſpoſition de les ſemer, & pour qu'elles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre, au lieu de ſe ſervir de la charrue pour les couvrir, lorqu'elles ſont ſemées, on emploie la herſe pour cette opération.

Dans les pays chauds, on ſeme les *lentilles* ſur la fin d'Octobre & auſſi au mois de Février: dans nos climats tempérés, on ne les ſeme qu'au mois de Mars. Comme elles

ſont ſujettes à être endommagées par les charanſons; lorſqu'elles ſont battues, il faut les éprouver dans l'eau, celles qui vont au fond ſont bonnes à ſemer, celles qui nagent ſont à rejetter. On les fait ſécher au ſoleil, puis on les arroſe de vinaigre, dans lequel on aura mis macérer de la racine d'angélique. On les fait encore ſécher au ſoleil, & quand elles ſont ſéches & bien nettes, on les porte au grenier lorſqu'on en a beaucoup, ou on les met dans de grands pots ou autres vaiſſeaux pour les conſerver ſaines ou entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées.

Les *lentilles* paſſant pour engendrer un ſang épais, chargé de parties terreſtres & de bile noire. Elles renferment un ſel âcre, abondant, beaucoup de parties terreſtres, & peu de parties ſulfureuſes: elles appeſantiſſent la tête & les yeux, ce qui les rend très-dangereuſes aux gens de lettres. Outre cela elles produiſent un ſuc atrabilaire d'où peuvent naître quelquefois des cancers, & pluſieurs autres maladies de cette eſpéce: ce légume ne convient qu'aux bons eſtomacs. On le lave, on l'épluche, on le fait cuire dans l'eau & on le fricaſſe comme les haricots. On ſe ſert des petites *lentilles*, ou *lentilles* à la reine pour faire des coulis, parce que la couleur en eſt plus belle. La décoction de *lentille* lâche le ventre, quand elle eſt légere: mais elle reſſerre, quand elle eſt forte. Dans la petite vérole, lorſque les puſtules commencent à n'être plus enflammées, on baſſine le viſage avec une décoction de *lentille*.

LENTILLE DE MARAIS, ou LENTILLE D'EAU, eſt une petite plante aquatique, dont les feuilles ſont de la figure & de la grandeur des *lentilles*, minces, rondes, tendres, attachées à des fibres déliées, deſquelles elles ſe détachent aiſément par l'agitation de l'eau, & elles nagent ſur la ſuperficie des étangs, des lacs & des marais. Cette plante fleurit en Mai & en Juin. Elle eſt propre pour humecter & pour rafraîchir.

LENTILLE DE PENDULE; c'eſt un morceau de cuivre rond, plat, épais par le milieu, attaché au bout du balancier d'une pendule, pour en ralentir ou précipiter les variations, ſelon qu'on la hauſſe ou qu'on la baiſſe.... *Lentille*, en terme d'optique eſt un verre taillé, fait en forme de *lentille*, qui ſert aux lunettes. Il eſt quelquefois convexe des deux côtés, ou quelquefois convexe d'un côté, ou plat de l'autre, ou convexe d'un côté & concave de l'autre.

LENTISQUE, arbre d'où coule le maſtic, qui croît aux Indes orientales, en Egypte & dans l'iſle de Chio. On en cultive auſſi en Italie. C'eſt un petit arbre dont le tronc eſt gros, chargé de branches qui s'abaiſſent vers la terre, toujours verd, qui a une écorce rougeâtre, pliante & gluante, des feuilles épaiſſes, graſſes, frêles, d'un verd obſcur, avec un peu de rouge au bout & d'une odeur forte. Son fruit eſt dans une eſpéce de gouſſe ou baie recourbée, qui vient en forme de grappe, & qui, après avoir été quelque tems verte, noircit en mûriſſant. Les Italiens tirent de la baie, ou fruit du *lentiſque*, une huile dont on ſe ſert, auſſi-bien que du bois & des feuilles, à guérir la dyſſenterie. Voyez *Maſtic*.

LEOPARD, animal d'Afrique, cruel & féroce, dont la peau eſt fort eſtimée. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

LEOPOLD, monnoie d'or & d'argent, fabriquée en Lorraine;

depuis le rétabliſſement du duc *Léopold-Joſeph*, dans ſes états, en conſéquence du traité de Riſvvick.

LEPAT, ou PATELLE, coquillage univalve commun ſur les côtes du Poitou ou du pays d'Aunis.

LEPIDIUM, ou PASSERAGE, plante qui aime les lieux ombrageux, & qui eſt anti-ſcorbutique.

LESION, ou LEZION, *en terme de juriſprudence*, s'entend du préjudice réſultant d'une convention qui peut donner lieu à la reſtitution contre l'engagement qu'on y a contracté. Voyez la *Juriſprudence actuelle de M.* DENISART.

LESSE, corde de trois braſſes, ou environ, dont on tient les lévriers juſqu'à ce qu'ils aient découvert le gibier.

LESSÉE, *en terme de chaſſe*; ce ſont les excrémens des bêtes mordantes, comme ſangliers, ours, & leurs ſemblables.

LESSIVE, ce qui ſert à blanchir la toile écrue, ou le linge ſale. Les *leſſives* ſe font avec des ſoudes, ou avec des cendres, ſoit gravelées, ſoit communes, & quelquefois avec de la chaux; mais cette derniere eſt défendue par les réglemens pour le blanchiſſage des toiles en écru.

Dans les ſucreries, on appelle *leſſive* un eau préparée & imprégnée de différentes drogues qui ſert pour purifier & rafiner les ſucres. La préparation de cette *leſſive* eſt une des plus importantes parties de la ſcience du rafineur. Voyez *Sucre*.

LEST, eſt une certaine quantité de caillou ou de ſable que l'on met dans le fond de cale des navires pour les faire entrer dans l'eau & les tenir en *eſtive* ou *aſſiette*, en leur donnant une juſte peſanteur. On régle le leſt ſuivant le volume des marchandiſes dont le bâtiment eſt chargé. Plus un vaiſſeau eſt bas de varengue, & plus il a beſoin de *leſt*.

LETH, ſignifie différentes choſes; tantôt il exprime la charge entiere d'un navire, c'eſt-à-dire, la quantité de tonneaux de mer qu'il peut porter, quelquefois il veut dire une certaine peſanteur de telle ou telle eſpéce de marchandiſe; & d'autres fois, il ſignifie une ſorte de meſure, ou quantité de grains plus ou moins forte, ſuivant les divers pays où elle eſt en uſage.

LETON. Voyez *Laiton*.

LETTERHOUT, bois rougeâtre, tirant ſur le violet, nommé *bois de la Chine*, que les Hollandois apportent en Europe, que les épiciers débitent à Paris, & dont les ébéniſtes font de très-beaux ouvrages de marqueterie.

LETTRE: ſous ce nom, nous allons parler des *lettres* miſſives, de change, de crédit, &c. Une *lettre miſſive* eſt un écrit qu'on envoie à une perſonne abſente pour lui communiquer ſes penſées. Les marchands & négocians s'écrivent continuellement de ces ſortes de *lettres* ſur les différentes affaires de leur commerce. Elles doivent être conciſes & préciſes, & dire tout ce qu'il eſt à propos de dire, & rien davantage. Suivant l'ordonnance du mois de Mars 1673, *article 7 du titre 3*, les marchands, tant en gros qu'en détail, ſont tenus de mettre en liaſſe les *lettres* qu'ils reçoivent, & d'enregiſtrer les copies de celles qu'ils écrivent.

Une *lettre de Change* eſt un petit papier volant, de forme longue & étroite, ſur lequel eſt écrit un *ordre* ou une *reſcription ſommaire* que donne un banquier, un négociant ou un marchand, pour faire payer à celui qui en ſera le porteur en un lieu éloigné, l'argent qu'on lui a compté dans l'endroit de ſa de-

meure. Les *lettres de change* n'étoient pas connues dans la *juriſprudence romaine*. On le croit de l'invention des Juifs quand ils furent bannis de France, ſous *Philippe-Auguſte*, en 1181, & *Philippe le Long*. Ils trouverent le moyen de retirer leurs effets qu'ils avoient confié entre les mains de leurs amis par des *lettres* ſecrettes & des billets conçus en termes courts & précis, telles que peuvent être les *lettres de change* d'aujourd'hui & cela par l'entremiſe des voyageurs & des marchands étrangers. Les *Gibelins* chaſſés d'Italie par la faction des Guelphes, en ſe retirant à Amſterdam, ſe ſervirent des mêmes voies que les Juifs pour retirer les biens qu'ils avoient été contraints d'abandonner en Italie; & l'on croit que ce ſont les *Gibelins* qui jetterent les premieres ſemences du négoce des *lettres de change* dans l'eſprit des marchands & négocians d'Amſterdam, qui depuis l'ont répandu dans toute l'Europe: & les Lyonnois paſſent pour être les premiers qui ont donné, en France, le mouvement au négoce des *lettres de change*, par rapport aux grandes relations qu'ils avoient avec ceux d'Amſterdam & d'Italie.

Quoi qu'il en ſoit, les *lettres de change*, ſont d'une très grande utilité dans le commerce quand le *change* eſt réel. Par ce moyen, ſans embarras & ſans riſque, on peut recevoir de l'argent dans tous les lieux où on en a beſoin, & ſans le ſecours de ces ſortes de *lettres*, le négoce & les autres affaires ne feroient que languir.

Trois choſes ſont néceſſaires pour établir la qualité d'une *lettre de change*: 1°. que la *lettre* ſoit tirée d'une ville ſur une autre ville, ce qui s'appelle *tirer de place en place*: 2°. qu'il y ait trois perſonnes, qui ſont, celui *qui tire la lettre*, celui *ſur lequel elle eſt tirée*, & celui au profit duquel elle eſt tirée: 3°. que la *lettre de change* faſſe mention que la valeur que le *tireur* a reçue de celui au profit duquel il l'a tirée eſt une autre *lettre de change* en argent, en marchandiſes, ou en autres effets qui doivent être exprimés, ſans quoi on ne pourroit lui donner la qualité de *lettre de change*.

Les *lettres de change* ſe payent de différentes manieres ou à *tant de jours de vue*, ou à *jour nommé*, ou à *uſance* ou *double uſance*, ou à *vue*, c'eſt-à-dire, *en préſentant la lettre*. Le *titre 5 de l'ordonnance du mois de Mars* 1673 contient pluſieurs diſpoſitions très-importantes touchant le commerce des *lettres de change*.

Les *lettres à vue* ſe payent à la préſentation ſans qu'il ſoit beſoin d'aucune acceptation.

A tant de jour de vue; ces jours ne commencent à courir que du jour de l'acceptation.

A quelques jours ou ſemaines de dates: ce terme commence à courir du jour de la datte des *lettres*.

A jour nommé ou fixé: ces *lettres* ne ſe payent que dix jours après le jour nommé.

A un tems prefix: Quand le mot *préfix* eſt ſpécifié, le payement ſe doit faire poſitivement le jour nommé dans la *lettre*, & on ne peut accorder les dix jours de grace.

Les *lettres payables en foire* doivent être acquittées dans le cours de la foire.

Les *lettres payables dans le cours d'un tel mois ſpécifié* ne ſont payables que dix jours après le mois ſtipulé.

Les *lettres de change payables à une ou pluſieurs uſances*; c'eſt un terme fixé dans chaque pays, à certain nombre de jours, & différent en beaucoup d'endroits. Voyez *Uſance*.

Les *lettres & billets portant valeur reçue en marchandiſes* ont un mois d'echéance ou de faveur.

Voyez.. pour un plus long détail ſur les *lettres de change*, *la Science des négocians & teneurs de livres*, *pag.* 3 o *& ſuiv.*

Une *lettre de crédit* qu'on appelle auſſi *lettre de créance*, eſt celle qu'un banquier ou un marchand donne à une perſonne de confiance pour prendre de l'argent ſur ſes correſpondans en des lieux éloignés, en cas de beſoin. Quand l'ordre de payer ces ſortes de *lettres* eſt indéfini, il eſt important de connoître ceux à qui on les fournit, & auſſi de fixer une ſomme, afin de ſçavoir préciſément à quoi l'on s'eſt engagé. Les *lettres de crédit* ſont différentes des *lettres de change*; mais elles ne laiſſent pas d'avoir le même privilége pour contraindre aux payemens des ſommes reçues en conſéquence d'icelles. Le banquier ou marchand qui donne une *lettre de crédit*, doit donner avis au correſpondant qui doit fournir l'argent, du départ de la perſonne qui le doit recevoir, en déſignant exactement ſa figure, car il pourroit arriver que cette perſonne étant tuée en chemin, & la *lettre de crédit* volée, quelqu'un pourroit ſe préſenter pour recevoir en ſa place.

Les *lettres de répit* ſont des *lettres* de ſurſéance, ou délai de payer, que le roi accorde en faveur des débiteurs de bonne foi, contre des créanciers rigoureux. Ces *lettres* ſont ſcellées du grand ſceau, expédiées par les ſecrétaires du roi & entérinées par les juges des lieux à qui elles ſont adreſſées; mais on ne peut obtenir des *lettres de répit* pour penſions, alimens, médicamens, loyers de maiſon, moiſſon de grains, gages de domeſtiques, journées d'artiſans & mercénaires, reliquats de comptes de tutelles, dépôts néceſſaires & volontaires, ſtellionat, réparations, dommages & intérêts adjugés en matiere criminelle, maniement des deniers publics, *lettres de change*, marchandiſes priſes ſur l'étape, dans les foires, marchés & ports publics, poiſſon de mer frais, ſec & ſalé, cautions extrajudiciaires, frais funéraires, arrérages de rentes foncieres, & redevances de baux emphytéotiques, marchandiſes & effets achetés de la compagnie des Indes, ou choſes vendues ſervant à icelles. Ceux qui ſe ſervent de ces ſortes de *lettres* contre leurs créanciers, ne peuvent plus aſpirer à aucunes fonctions, honneurs & charges publiques. Ils peuvent cependant être réhabilités; mais il faut auparavant avoir entiérement payé & ſatisfait ſes créanciers, tant en principaux qu'intérêts. *Voyez* les ordonnances du mois d'Août 1609, du mois de Mars 1673 au titre des *répits*; la déclaration du roi du 23. Décembre 1693, &c. qui contiennent quantité de diſpoſitions touchant la matiere des *lettres de répit*.

Les *lettres patentes* ſont les *lettres du ſceau* ainſi nommées, parce qu'elles ſont ouvertes, au lieu que celles *de cachet* ſont cachetées du cachet du roi.

Les *lettres de reſciſion* ſont celles qu'on obtient pour faire caſſer des contrats faits en minorité, ou ceux dans leſquels il y a léſion énorme.

Les *lettres de mer* ſont, dans les ports de Picardie & de Flandre, des commiſſions que les étrangers prennent d'un prince dont ils ne ſont pas ſujets, pour faire le commerce ſous ſa baniere, ou armer en courſe contre ſes ennemis.... Les *lettres de mer* ſignifient auſſi tous les actes ou papiers que les maîtres ou capitaines des vaiſſeaux marchands

ſont tenus de prendre, quand ils ſortent d'un port, ou qu'ils ſont obligés de repréſenter, quand ils y rentrent, comme ſont les congés, les paſſeports, les chartes-parties, les chargemens, les affretemens, &c.

Les *lettres de maîtriſe* ſont des actes en forme que les maîtres & gardes des ſix corps marchands, & les maîtres jurés des communautés des arts & métiers, délivrent à ceux qui ſont jugés dignes d'être admis à la maîtriſe, après leur capacité reconnue par chef-d'œuvre ou expérience, ou par examen ſubi. Ces *lettres* ne s'expédient qu'après que les nouveaux maîtres ont prêté ſerment entre les mains du procureur du roi au châtelet, & payé les droits de confrerie & de reception. C'eſt en vertu de ces *lettres de maîtriſe* que l'on a droit de tenir magaſin, ouvrir boutique, & exercer le négoce ou métier du corps ou de la communauté où l'on a été reçu.

Les *lettres d'apprentiſſage* ſont des certificats, en forme authentique, que les maîtres & gardes des ſix corps marchands, ou les maîtres jurés des communautés des arts & métiers donnent à leurs apprentifs, au ſortir de leur apprentiſſage, pour certifier & faire connoître qu'ils ont achevé le tems porté par les ſtatuts, & rempli dignement toutes leurs obligations & devoirs. C'eſt ſur ces *lettres* que les aſpirans, après avoir ſervi de garçons ou de compagnons chez les maîtres, autant que les mêmes ſtatuts les y obligent, dont ils doivent auſſi rapporter certificat, ſont reçus au chef-d'œuvre, ſi le chef-d'œuvre eſt d'uſage, ou à être interrogés ſur leur capacité dans les corps où il n'y a point de chef-d'œuvre pour être enſuite reçus maîtres, s'ils en ſont jugés capables; & ces *lettres* ſont inſcrites dans les regiſtres du corps ou de la communauté dont ſont les apprentifs.

Les *lettres* ou *caracteres*, qui ſervent à l'imprimerie, ſont de métal & de diverſes ſortes, tant pour la figure que pour la groſſeur. Les *lettres rondes* & les *lettres italiques* ſont preſque les ſeules dont on ſe ſert préſentement pour l'impreſſion du latin & des langues vulgaires; mais il y a encore pluſieurs peuples de la haute & baſſe Allemagne qui ſe ſervent de *lettres* qui approchent beaucoup de l'ancien gothique dont on ſe ſervoit en France. Il y a encore des *caracteres de lettres* pour l'hébreu, le ſyriaque, l'arabe, le copte, l'armenien, le grec, & autres langues du nombre des langues ſçavantes mortes, ou qui ſont encore vivantes & d'uſage parmi pluſieurs nations orientales. Pour la diverſité de groſſeur de *lettres* ou caracteres d'imprimerie, on les peut diviſer en *lettres initiales*, *majuſcules* ou *capitales* qui ſont de deux ſortes, *grandes & petites* & en *lettres courantes*; celle-ci, dont le corps des livres eſt compoſé, ſont de pluſieurs ſortes différentes, ſçavoir le *gros double canon*, le *gros canon*, le *triſmégiſte* ou *canon approché*, le *petit canon*, le *gros & petit parangon*, les *deux points de gros romain*, le *gros & petit romain*, le *ſaint Auguſtin*, le *cicero*, le *petit texte*, la *mignone*, la *nompareille* & la *ſédanoiſe*, appellée la *pariſienne*. Il y a encore la *philoſophie* & la *gaillarde*, mais ce ſont des corps de caracteres interrompus au nombre deſquels on met la mignone. Une autre différence, c'eſt que, parmi quelques-uns de ces caracteres, les uns ſont du *gros œil*, & les autres de *l'œil ordinaire*, c'eſt-à-dire, les uns plus ouverts & les autres moins. La matiere dont ſont faits les *caracteres*, *vignettes*, *glets*

& autres ornemens de fonte, eſt un métail compoſé, où il entre une partie de cuivre & une partie de plomb, avec une certaine proportion d'antimoine.

LETTRINES, ce ſont, *chez les imprimeurs*, de petites lettres miſes au-deſſus, ou à côté du mot expliqué à la marge.

LEVAIN, *en terme de boulanger & de pâtiſſier*, eſt un morceau de pâte aigrie ou imbibée de quelque acide qui fait lever ou fermenter une autre pâte, avec laquelle on la mêle. Le pain fait avec du *levain* en eſt plus léger. Le *levain* doit être tenu chaudement, ſur-tout en hiyer. Les boulangers de petit pain ſe ſervent de la *levure de bierre* pour faire lever leur pâte, au lieu du *levain*, ou *pâte aigrie* qu'ils emploient pour le gros pain. La *levure de bierre* eſt l'écume ou la mouſſe qui ſort de la bierre qui bout dans le tonneau.... *Levain*, en général, eſt un acide, ou chaleur interne qui échauffe, fait bouillir, gonfler ou fermenter de certaines matieres. Pour le *levain* de ſimple pâte aigrie il ſe conſerve quatre jours en été, & huit jours en hiver. On le rafraîchit quand on veut s'en ſervir, en délayant & pétriſſant, dans une certaine quantité de farine, un morceau proportionné à la pâte qu'on veut lever; & quand il eſt rafraîchit on le laiſſe fermenter pendant ſix heures, s'il fait chaud & le double quand il fait froid. On mêle enſuite, & on délaie cette maſſe de pâte levée dans le reſte de la farine avec de l'eau chaude qu'on laiſſe revenir trois ou ſix heures ſuivant le plus ou moins de chaleur du tems, après quoi on la pétrit à forfait. Le pain tourné & dreſſé, eſt mis ſur la couche, où il faut encore qu'il ſe leve pendant une heure en été, & pendant trois ou quatre en hiver. Les anciens mangeoient leur pain cuit ſous la cendre *ſans levain*.

LEVANT : nous appellons ainſi les pays à l'Orient, qui ſont les plus proches de nous, & qui ne ſont guères au-delà de la Méditerranée, & les autres comme la Perſe, l'Inde, la Chine, le Japon, conſervent le nom d'Orient. Nous entendons par *Echelles du Levant* les villes de commerce ſituées ſur les côtes ou dans les iſles de cette partie de la Méditerranée nommée là *mer du Levant*, comme Alep, Chio, Cypre, Seyde, Smirne, &c. Les *marchandiſes du Levant* ſont celles dont les vaiſſeaux d'Europe, qui commercent dans ce pays-là, reviennent chargés, comme le marroquin, le ſéné, la caſſe, & d'autres drogues du *Levant*. Des étoffes d'écorce d'arbre, d'or, d'argent, de ſoie, de coton, de fil & de laine, nous viennent du *Levant*, la plus grande partie par Marſeille; & la France eſt la premiere qui ait fait des traités de commerce avec la porte Ottomane. C'eſt en 1535, ſous François I.

LEUCOGRAPHICE, pierre ou eſpéce de craie qui ſe trouve en Egypte, employée dans pluſieurs médicamens, ſur-tout pour les crachemens & pertes de ſang & dont les blanchiſſeurs ſe ſervent pour donner de l'éclat au linge, en la faiſant diſſoudre.

LEUCOIUM, plante nommée *violier* & *giroflier*. Voyez ce dernier mot.

LEUDE, droit de péage qui ſe leve en quelques endroits du Languedoc, ſur les denrées & marchandiſes qui ſont portées à Toulouſe par les étrangers.

LEVÉE, *chez les laboureurs*, eſt la récolte des grains qu'on leve de deſſus la terre.

LEVÉE, *chez les fabriquans d'étoffe à la navette & au métier*,

eſt autant d'ouvrage que l'ouvrier en peut faire, ſans être obligé de rouler ſur l'enſuble de devant l'ouvrage déja fait..... *Levée*, ſe dit auſſi d'une étoffe qu'un marchand coupe d'une piéce pour celui qui l'a achetée, & l'on dit d'une piéce d'étoffe, par exemple, de drap, qu'elle eſt preſque entiere, qu'on n'en a pris qu'une *levée d'habit*.

LEVER : *Lever les guérets*, en terme d'agriculture ; c'eſt donner le premier labour aux terres qui ont été quelque tems à ſe repoſer pour les ſemer dans la ſaiſon prochaine... Les fleuriſtes levent les tulipes quand elles ſont défleuries, pour empêcher que l'oignon ne ſe gâte on ne s'enfonce en terre... *Lever*, en jardinage, ſe dit auſſi des plantes de graine qui commencent à pouſſer & à ſortir de terre.

LEVER, *faire lever le gibier*, ſoit liévre, perdrix, ou autres; c'eſt *en terme de chaſſeur* le découvrir & donner lieu de le faire partir pour le tirer.

LEVER *de l'étoffe*, *du drap*, *de la ſerge* &c. c'eſt acheter à l'aune, chez un marchand, ces ſortes d'étoffes.... *Lever boutique*, c'eſt louer une boutique & la remplir d'un aſſortiment de marchandiſes pour en faire négoce.... *Lever chambre*, c'eſt, parmi les tireurs d'or de Lyon, ceux qui ont droit de travailler en chambre quand ils ont ſervi dix ans chez les maîtres, après leur apprentiſſage.

LEVIER, inſtrument de fer ou de bois, propre à lever les gros fardeaux, la premiere & la plus ſimple de toutes les machines, de laquelle toutes les autres empruntent leur force. On donne, au *levier de fer*, le nom de *pince*. Voyez ce *mot*. Quant au *levier de bois*, on meſure ſa groſſeur & ſa longueur ſur la péſanteur des choſes qu'on veut lever. Les charpentiers, marbriers, tailleurs de pierre, cartiers & autres ouvriers qui ont de peſans fardeaux à remuer, ſe ſervent du *levier de bois* ; & ils appellent *orgueuil*, le *coin* qu'ils mettent ſous le *levier* pour donner de la force à la peſée.

LEVRAUT, le petit du liévre : les meilleurs ſont ceux qui naiſſent en Janvier. Pour s'aſſurer de la jeuneſſe d'un *levraut* de trois quarts, ou qui eſt parvenu à ſa grandeur naturelle, on lui prend les oreilles & on les écarte l'une de l'autre. Si la peau ſe relâche, c'eſt ſigne qu'il eſt jeune ; mais ſi elle tient ferme, c'eſt ſigne qu'il eſt dur & qu'il n'eſt plus *levraut*. Pour ſes propriétés & ſes aprêts, voyez l'article *Liévre*.

LEVRES DE CHEVAL. Les *levres* menues d'un cheval contribuent à la bonté de ſa bouche & ſi elles ſont groſſes, le cheval a ſouvent la bouche mauvaiſe. On ne fait guères cette remarque qu'aux chevaux de ſelle, on ne prend pas garde de ſi près à ceux de tirage.

LEVRETTE & LEVRIER : ce ſont les plus vifs animaux qu'il y ait, ils ſont à hautes jambes, & chaſſent de viteſſe, mais non par l'odorat. Les meilleurs viennent d'Angleterre, de Turquie & de France. Il faut choiſir une *levrette* de bonne race pour avoir de bons chiens, & ne la pas faire chaſſer quand elle eſt pleine. Le *lévrier* a la tête & la taille déliée & fort longue. Ceux à liévre & à lapin ſont de la moyenne taille, & viennent d'Angleterre, d'Eſpagne & de Portugal. Ceux à loups, à ſangliers, à renards, &c. ſont de la plus groſſe taille, & viennent d'Irlande & d'Ecoſſe. On les appelle *lévriers d'attache*. On fait combattre auſſi cette eſpéce de *lévriers* contre les bufles & les taureaux. Il y en a, en Scy-

thie, qui attaquent les lions & les tigres.

Pour la chaſſe du loup, il eſt bon d'avoir des *lévriers* grands, longs, bien déchargés (mais ceux qu'on met en leſſe doivent être plus renforcés, étant deſtinés pour greſſir & arrêter le loup) qui aient la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, bien coëffé, le col large, les reins hauts & larges, les hanches bien gigotées, le jarret droit, les jambes ſéches & nerveuſes, le pied petit, les ongles gros & ſans ergots; tels doivent être les *lévriers* pour le loup, qu'on eſtime beaucoup, s'ils ſont ou gris tiſonnés, ou noirs, ou rouges ou à gros poil. Les *lévriers doguiſtes* qui ſe mordent les uns les autres, ſi l'on n'y prend garde, qui ſont d'abord recrus & difficiles à conduire & trop peſans & moins vigoureux, ne ſont pas ſi propres à la chaſſe du loup que les précédens.

Les *lévriers* qu'on emploie pour la chaſſe du ſanglier, qu'on appelle la *chaſſe au noir*, doivent être des chiens de grande taille, bien traverſés, qui aient la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, & l'œil gros & plein de feu. On préfere, pour cette chaſſe, les *levriers* gris-noirs & pleins de feu, les tiſonnés & ceux qui ſont tout noirs & à gros poils. Ces *lévriers* bien gouvernés, bien inſtruits au noir & à aller en leſſe, & conduits par gens qui entendent cette chaſſe, donnent un grand plaiſir.

On appelle *francs lévriers*, ou *métifs* ceux qui ſont mêlés de chiens courans ou de chiens qui rident naturellement. Ils vont en bondiſſant, & ſe nomment ordinairement *charnaigres*; c'eſt plus pour le plaiſir, que pour la chaſſe qu'on a, ſurtout à Paris, de petis *lévriers* ou *lévrons* d'Angleterre. Les *lévriers œuvrés* ſont ceux qui ont le palais noir; les *lévriers nobles* ceux qui ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, le rable large & bien fait; les *lévriers gigottés* ceux qui ont les gigots courts & gros, & ceux qui ont les gigots éloignés; les *lévriers harpés* ceux qui ont les devants & les côtés fort ovales, & peu de ventre.

Les chaſſeurs parlent aux *lévriers* en criant: *ah lévriers*, & quand c'eſt après le renard, *hare*, *hare*.

LEVRETTER, *en terme de chaſſe*; c'eſt chaſſer le *liévre*, le courre à force ou avec les *lévriers*.

LEURRE *en fauconnerie*, eſt un morceau rouge, garni de becs, d'ongles & d'ailes qu'on pend à une leſſe, à un crochet de corde, dont les fauconniers ſe ſervent pour réclamer les oiſeaux de proie. On attache à ce *leurre* de quoi les paître, c'eſt ce qui s'appelle *acharner le leurre*: *duire un oiſeau au leurre*, c'eſt rappeller celui qui ne revient, ſans y être convié par le *leurre*. On *leurre* quelquefois l'oiſeau pour le faire revenir ſur le poing. Leurrer bec au vent & contrevent, ſe dit de l'autour & de l'épervier.

On dit prendre la perdrix au *leurre*, c'eſt une ruſe; & voici comment: on va dans un champ où on a remarqué quelques compagnies de perdrix, on y tend un filet à trente ou quarante pas du lieu où l'on ſçait qu'eſt le gibier, & le chaſſeur ſe couvre de feuillages ou d'autres herbes, & porte devant lui une eſpéce de bouclier fait de petites verges, au milieu duquel eſt un morceau de drap rouge. Dans cet équipage il gagne le derriere des perdrix, s'en approche peu-à-peu, les obſerve & marche droit à elles. Ces oiſeaux, loin de s'épouvanter, le regardent fixement en reculant,

& il les fait, par ce moyen, donner dans le filet. Voyez *Perdrix*.

LEVURE, écume ou mouſſe qui ſort de la biere, quand elle bout dans le tonneau, dont les boulangers de petit pain ſe ſervent pour faire lever la pâte. Voyez *Levain*... Les traiteurs, cuiſiniers & rôtiſſeurs nomment *levûres*, les peaux ou couennes qu'ils levent de deſſus les fléches de lard, lorſqu'ils veulent les tailler en bardes & en lardons. De pauvres femmes achetent ces *levûres*, & la graiſſe de lard qu'elles étalent aux halles & autres marchés de Paris, & vivent de ce petit négoce.

LEZARD, animal amphibie. Le crocodile eſt la plus grande eſpéce de *lézard*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

LEZARDE : les maçons donnent ce nom aux crevaſſes & fentes qui ſe font dans les murs.

LEZION ou LESION, *en terme de commerce*, eſt la perte qu'on fait en achetant ou en vendant une choſe. La *lézion* d'outre-moitié qui eſt la perte qu'un acheteur ſouffre, quand il eſt trompé au-délà de la moitié de la juſte valeur de ce qu'il a acheté, eſt un moyen en juſtice de caſſation de contrat ou de marché..... On nomme auſſi *lézion*, les fractures, ruptures, bris ou briſures que les voleurs ou malfaiteurs font dans les maiſons ou ailleurs.

LIAIS, pierre de taille très-dure qui réſiſte au feu & prend le poli. Il y a des carrieres de *liais*, à paris, du côté des Chartreux, & à maiſons entre Charenton & Creteil. Celle-ci n'eſt pas & ſi belle & ſi dure... Les tiſſerands & autres ouvriers qui travaillent de la navette donnent le nom de *liais* à de longues tringles de bois qui ſoutiennent les liſſes. Les *lames* ſont formées de ces liſſes & de ces *liais*.

LIAISON, *en charpenterie*, s'entend de l'aſſemblage de tout un ouvrage de charpente.... *En maçonnerie*, ce ſont les pierres poſées les unes ſur les autres, jointes de niveau à ſec ou au mortier.

LIAISON, *en cuiſine*, ſe dit des ſauſſes épaiſſes ou liées par le moyen de la farine frite, des jaunes d'œufs & du coulis.

LIAISON, *en terme de fauconnerie*, ſe dit des ongles & des ſerres des oiſeaux de proie, & de l'action avec laquelle ils lient & enlevent le gibier. Les oiſeaux qui ont la *liaiſon* crochue ſe paiſſent de chair & ne ſe poſent guères ſur les rochers.

LIANE : nom donné à pluſieurs ſortes de plantes qui croiſſent ſur les arbres & ſur les haies, & peut-être ainſi nommées, parce que l'on en fait des liens & de cordages dans les iſles de l'Amérique, où elles ſont fort communes.

LIARD, petite monnoie de France, en cuivre, qui vaut trois deniers, dont la fabrication n'a commencé que ſous Louis XIV, en 1654, ſur leſquels eſt marqué *liard de France*, pour les diſtinguer des *liards étrangers*. Les gros ſous & les *deux liards*, ou *doubles liards*, ſont du tems de la régence, ſous la minorité de Louis XV.

LIASSE de filaſſe de chanvre, ſont de petits paquets, dont ſont compoſées les groſſes bottes de cette marchandiſe, & dont les marchands de fer à Paris, font négoce.

LIBAGE, morceau de pierre de taille, moindre que le carreau qui ſe vend à la voie. Voyez *Pierre*.

LIBBY, eſpéce de lin des iſles Philippines, qu'on y cultive avec grand ſoin, plus pour en faire de l'huile que pour en faire des liaſſes, du filage & des ouvrages de tiſſeranderies.

LIBELLANCE : en Franche-

Comté, on donne les noms de *clerc* & de *libellance* aux greffiers, gardiens des titres, papiers & regîtres.

LIBÉRATION : on entend, en juriſprudence par ce terme, la décharge ou d'une ſervitude, ou d'une dette.

LIBERTÉ *de Cour; en terme de commerce*, c'eſt le privilege qu'un étranger a de porter les affaires concernant ſon négoce par-devant un juge de ſa nation. Les villes hanſéatiques jouiſſent de ce privilége, mais ſeulement parmi leurs propres négocians.

LIBRAIRE : c'eſt celui qui fait commerce de livres, ſoit qu'il les imprime lui-même, ou qu'il les donne à imprimer. Les *libraires* & les imprimeurs de Paris ſont une ſeule & même communauté, à laquelle ſont reſtés unis les maitres fondeurs de caracteres d'imprimerie par l'édit de Louis XIV, du mois d'Août 1686, & de laquelle ont été ſéparés des relieurs & doreurs de livres, par un autre édit du même roi & des mêmes mois & an, qui les érige en corps de communauté particuliere. Avant l'invention de l'imprimerie, l'univerſité de Paris avoit une grande autorité ſur l'ancien corps de la *librairie*. Louis XI, en 1467, commença à lui donner quelques réglemens, & François I régla entiérement la diſcipline des *libraires* par des déclarations, en forme de ſtatuts, qui ſont de 1531, 1539 & 1651. Il y en a de Henri II, en 1563. & 1571; de Charles IX, en 1579 & 1586; de Henri III, & de Louis XIII; mais Louis XIV eſt le prince qui a donné le plus de réglemens pour la *librairie*. Les imprimeurs & *libraires*, & les fondeurs de caracteres, qui, comme on l'a dit, compoſent avec eux le corps de la *librairie*, ſont réputés du corps & des ſuppôts de l'univerſité, en tout diſtingués & ſéparés des arts méchaniques, & en cette qualité, ils jouiſſent de tous les droits, franchiſes, & prérogatives dont les recteurs, maitres & écoliers de ladite univerſité ont coutume de jouir. Un ſindic & quatre adjoints ſont à la tête de ce corps. L'élection du ſyndic ne ſe fait que tous les deux ans; celle des adjoints, tous les ans, mais ſeulement de deux chaque année, à la place de deux anciens. L'élection ſe fait le 8 de Mai, en préſence du lieutenant général de police, & du procureur du roi au châtelet. On n'élit qu'un adjoint imprimeur, de deux ans en deux ans, & trois adjoints libraires, à cauſe de la diſproportion du nombre des uns & des autres, les imprimeurs n'étant que trente-ſix, & les *libraires* paſſant le nombre de deux cent. Le ſyndic eſt chargé de l'adminiſtration des deniers & effet de la communauté, & les deux derniers adjoints ſont les adminiſtrateurs de la confrerie, dont ſaint Jean porte-Latine eſt patron.

Les ſyndic & adjoints ſont quatre viſites générales par an de trois mois en trois mois & ils en ſont de particulieres toutes les fois qu'ils jugent à propos. Les livres qui viennent du dehors ſont apportés à la chambre ſyndicale, pour y être viſités, ce qui ſe fait par les ſyndic & adjoints, tous le mardis & vendredis après midi. La vente & l'échange des livres entre libraires ſe fait auſſi dans la même chambre ſyndicale, en préſence des ſyndic & adjoints. Outre les viſites que ces officiers font chez leurs confreres, ils ont encore droit d'en faire chez les dominotiers, imagers & tapiſſiers en papier, auxquels il eſt défendu d'avoir des caracteres de fonte propres à imprimer des livres.

L'apprentiſſage, dont ſont exclus

les gens mariés, & au moins de quatre années consécutives, & doit être suivi de trois autres années de service en qualité de compagnons; & nul ne doit être reçu apprentif que sur le certificat du recteur de l'université, comme il est instruit de la langue latine. Les imprimeurs ont des apprentifs à proportion du nombre de leurs presses. Pour les *libraires*, ils n'ont qu'un apprentif à la fois. Les fils de maître, s'ils ont les qualités requises, après un an d'exercice chez un *libraire* de Paris & deux ans chez un *libraire* de province, sont reçus sans apprentissage, s'ils ont 25 ans accomplis, s'ils sçavent le latin & lire le grec. Un compagnon, qui épouse la veuve & la fille d'un maître est reçu comme fils de maitre, & les veuves qui restent en veuvage, jouissent de tous les priviléges de la maitrise de leurs maris; mais elles ne peuvent qu'achever les apprentifs commencés, sans en recevoir de nouveaux. C'est aux *libraires* & imprimeurs qu'appartient le droit des prisées des imprimeries & livres mis en vente. *Voyez*, pour plus ample instruction, *le Code de la librairie.*

LICE : nom donné à la femelle d'un chien de chasse, destinée à faire race.

LICHEFERION : c'est une espéce de poire, la même que le *lansac*. Voyez ce mot.

LICHEN, plante propre pour la teinture en rouge, qui se trouve dans les isles de l'Archipel. Les Anglois en enlevent beaucoup.

LICITATION : lorsqu'un héritage ou un immeuble, comme un office, appartient à plusieurs personnes; si cet immeuble ne peut commodément & utilement se partager en autant de portions qu'il y a de propriétaires, ou de maniere que chacun puisse en avoir sa part, pour en jouir séparément, l'un d'entr'eux peut provoquer la vente de la totalité, & cette maniere de vendre se nomme *licitation*. Voy. la *Jurisprudence actuelle* de M. Denisart, *t. 2. p. 33*, au mot *licitation*.

LICORNE : ce n'est point un animal terrestre, comme l'ont cru les anciens, mais un poisson de mer cétacé, l'ennemi juré de la baleine, nommé *Walrus* & *Narval* chez les Islandois.

LICOU ou LICOL : têtiere montée d'une longe de cuir, pour attacher les chevaux, mulets ou autres bêtes au ratelier, quand on les a debridés. Il y a des *licous* qui ne sont que de simples cordes.

LICTI, arbre dont l'ombre fait enfler tout le corps, dont on se guérit avec une espéce de liseron ou de lierre terrestre, qu'on pile avec du sel. Cet arbre croit au Chili en Amérique.

LIE : c'est le sediment, la partie la plus crasse & la plus épaisse des liqueurs, qui se forme & qui tombe au fond des tonneaux lorsqu'elles se sont éclaircies. Les vinaigriers font un grand commerce de *lie* de vin, qu'ils font sécher & qu'ils réduisent en pain, après en avoir exprimé ce qui y reste de liqueur, par le moyen de petites presses de bois.

C'est avec de la *lie* brûlée & préparée, que se fait la gravelée, dont les teinturiers se servent dans leurs teintures, & quelques autres artisans & ouvriers dans leurs ouvrages. Ceux qui font le commerce de vin en détail, sont tenus, par les ordonnances du roi pour les aydes, de vendre leur *lie* aux vinaigriers, sans pouvoir faire des eaux-de-vie.

LIEGE, arbre de moyenne hauteur, assez semblable au chêne verd, mais dont le tronc est plus gros. Son écorce est beaucoup plus épaisse, légere, spongieuse, de couleur grise, tirant sur le jaune. Elle se

fend & ſe ſépare de l'arbre, ſi l'on n'a ſoin de l'en ôter, parce qu'elle eſt pouſſée par une autre écorce qui ſe forme deſſous. Ses feuilles, de la figure de celles du chêne verd ſont plus grandes, plus longues, plus molles, plus vertes en-deſſus, quelquefois dentelées & piquantes. Cet arbre, qui porte des chatons & de glands pareils à ceux du chêne verd, croît dans les pays chauds, en Eſpagne, en Italie, vers les Pyrénées, & en Gaſcogne. Quoique dépouillé de ſon écorce, il ne meurt point, comme font les autres arbres.

Pour lever l'écorce du *liége*, on la fend depuis le haut juſqu'en bas, en faiſant, aux deux extrêmités, une inciſion coronale. Quand on en a dépouillé l'arbre, on la met en pile dans quelque mare ou étang où on la charge de pierres peſantes pour l'applatir & la réduire en tables : on la tire enſuite pour la faire ſécher : & quand elle eſt ſéche ſuffiſamment, on la met en balle pour la commodité du tranſport. Il y a deux ſortes d'écorce de *liége*, le *liége* blanc qui nous vient de France, & le noir, qui nous vient d'Eſpagne. Le *liége blanc*, pour être bon, doit être uni, léger, ſans nœuds ni crevaſſes, d'une moyenne épaiſſeur, d'un gris jaunâtre deſſus & dedans, & qui ſe coupe nettement. Le noir, qui eſt le plus eſtimé, en diffère par ſon épaiſſeur & par ſa couleur.

L'emploi de cette écorce de *liége*, & dont les épiciers-droguiſtes font un négoce, eſt pour mettre ſous des pantoufles, ſous des patins, & pour boucher des cruches & des bouteilles. Les pêcheurs s'en ſervent à faire ce qu'ils appellent *des patenôtres* pour ſuſpendre leurs filets ſur l'eau. Les Eſpagnols en font brûler pour faire cette eſpéce de noir extrêmement leger, nommé *noir d'Eſpagne*.

Le gland du *liége* eſt aſtringent & propre pour la colique venteuſe; ſon écorce arrête les hemorrhagies & les cours de ventre. On fait un onguent avec le *liége* brûlé & réduit en poudre impalpable, & mêlé dans de l'huile d'œuf ou d'amandes douces : il eſt très propre pour adoucir & réduire inſenſiblement les hémorrhoïdes.

LIEN, en général, c'eſt ce qui lie pluſieurs choſes enſemble. Les moiſſonneurs font des *liens* de paille pour lier les gerbes de bled & les botes de foin, &c.

LIEN, *chez les charpentiers* ; il y en a de pluſieurs ſortes ; les uns qui ſont *ſimples*, ſont des morceaux de bois, avec un tenon à chaque bout, qui étant chevillés dans les mortaiſes de deux piéces, les entretiennent & les tirent l'une contre l'autre : les autres qui ſont doubles s'appellent *liens à contrefiche* ; ce ſont des piéces de bois coupées en deux dans leur longueur, & qui ſe raſſemblent avec des chevilles ou fiches de fer. On s'en ſert pour mieux affermir les engins, grues & gruaux. Il y a les *liens montans* qui ſont deux grandes piéces de bois qui arcboutent le rancher ou échellier d'une grue pour empêcher que le trop grand poids ne l'éclate.

LIEN, *chez les vitriers*, s'entend de ces petites attaches de plomb d'une ligne ou deux de largeur, & de demi-ligne d'épaiſſeur, ſoudées de diſtance en diſtance ſur le plomb des panneaux de vitres pour y lier les verges de fer qui les tiennent arrêtées ſur les chaſſis. Ces *liens* ſe font de deux manieres ; pour l'une, ils ont ce qu'on appelle un *moule à liens*, c'eſt une eſpece de gaufrier : pour l'autre ils ſe ſervent du tire plomb.

LIEN, *chez les charpentiers*, eſt le

le pied de la forme du chapeau, ou autrement l'endroit jusqu'où ils font descendre ou avaler la ficelle. *Lien* se dit encore de l'union du bord du chapeau avec la tête ; & cet endroit doit être le plus fort du chapeau.

LIEN : dans plusieurs lieux des manufactures de laine du Languedoc, on appelle *liens* ce qu'on appelle ailleurs *portées*.

LIENNE, parmi les tisserands en toile, & dans les manufactures des petites étoffes de laine, s'entend des fils de la chaîne, dans lesquels la trême n'a point passé, faute d'avoir été levés ou baissés par les marches.

LIER, *en fauconnerie*, se dit lorsqu'un faucon enleve en l'air sa proie dans ses serres, lorsque l'ayant assommée, il la lie de ses serres & la tient à terre. A l'égard de l'autour, on dit *empieter*. Quand deux oiseaux de proie s'en vont de compagnie pour poursuivre le héron, ou autre gibier, on dit qu'ils le *lient*, parce qu'ils se serrent de si près, qu'ils semblent presque se *lier*, & le tenir dans leurs serres.

LIERRE, plante & arbrisseau dont les rameaux sarmenteux s'étendent beaucoup en rempant, s'attachent aux arbtes voisins & aux murailles, & s'insinuent jusques dans les jointures des pierres où ils prennent de profondes racines. Son bois est dur & blanc, ses feuilles grandes, larges, anguleuses, épaisses, dures, vertes tout le long de l'année, & luisantes, ses fleurs composées chacune de six feuilles radiées, de couleur herbeuse, suivies de baies rondes, grosses comme celles du genièvre, disposées en grappes, de couleur noire, quand elles sont mûres, qui renferment chacune cinq semences arrondies sur le dos, & plates sur les autres côtés, moëlleuses. Le *lierre* croît le long des murailles, dans les jardins, soit en arbre, soit en arbrisseau.

Il produit la gomme de résine, appellée *hédre*, ou *gomme de lierre*. Les feuilles & les baies ont quelque usage en médécine, & on les met du nombre des drogues vulnéraires & déterstives. On en applique aussi les feuilles sur les cautéres pour enlever plus aisément la sanie. Les cabaretiers & marchands de vin en font & leurs bouchons, & une espéce d'ornement à leurs enseignes, & enfin le commerce des feuilles de *lierre* doit être assez considérable, puisqu'elles sont mises dans les tarifs au nombre des drogues qui payent des droits d'entrée.

Il y a une autre espéce de *lierre* dont les anciens faisoient des couronnes & couronnoient leurs poëtes. Ils s'en servoient aussi dans les réjouissances aux fêtes de Bacchus. Ses feuilles ne sont que pointues vers le bout, moins épaisses, moins dures que celles du précédent.

LIERRE TERRESTRE, espéce de calament, ainsi nommée, à cause de quelque ressemblance qu'on a cru trouver de ses tiges rempantes & de ses feuilles avec la *lierre*. Ses petites tiges grêlées & quarrées rempent à terre. Ses fleurs naissent en bouquets ; ses semences oblongues & jointes ensemble sont enfermées dans une espéce de capsule. Cette plante a une odeur forte & un goût âmer, est apéritive, déterstive & vulnéraire, &c.

Les botanistes connoissent encore le *lierre panaché blanc*, le *lierre panaché jaune*, le *lierre du Canada*, & le *lierre de la Virginie*, plantes déterstives & vulnéraires.

LIEU D'ENTREPOT, *en terme de commerce maritime*, se dit des ports de mer où l'on établit des magasins pour recevoir les marchan-

diſes qu'on y conduit, qui doivent être tranſportées plus loin. Voyez *Entrepôt*.

LIEUE, meſure de chemin. Les *lieues* ſe diviſent en grandes, moyennes & petites. Les premieres contiennent trois mille pas géométriques, les moyennes, ou communes deux mille quatre cents, & les petites deux mille. Un degré céleſte correſpond à vingt-cinq lieues communes de France.

LIEVRE, animal à quatre pieds, aſſez connu, lâche & timide, qui a l'oreille ſi fine, qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Il y en a de bruns, de jaune doré, même de bleus & de blancs dans les pays froids; les uns habitent les montagnes, les autres les lieux humides & marécageux. Les premiers ſont meilleurs dans de certains pays: ils ſont plus gros, plus grands & plus gras, ſelon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture.

La chaſſe du *liévre* eſt amuſante, mais il n'y a point d'animal qui ſoit plus ſujet aux changemens des tems & des ſaiſons. Quand il doit pleuvoir, un habile chaſſeur ne le va pas chercher dans le fort: la crainte d'être mouillé par les gouttes d'eau qui tombent des branches lui fait éviter ce gîte; il le va plûtôt chercher ſur le bord d'un foſſé, à l'abri de la pluie & du vent, ou dans les endroits élevés d'une plaine, tels que peuvent être ces gros tas de pierres, appellés *mûriers*; ſi le vent ſouffle fortement, ou s'il fait froid, le *liévre* entre dans le bois: s'il fait beau, il reſte dans les guérets & dans les bleds: l'âge auſſi fait autant d'impreſſion ſur ces animaux que les diférentes ſaiſons. Dans les *levreaux* & les *jeunes liévres*, on ne remarque point toutes ces ruſes, ni ce génie particulier; ils reſtent toujours dans les endroits où ils ſont nés, juſqu'à ce qu'ils aient acquis parfaitement l'inſtinct qui leur eſt propre & qui leur vient lorſqu'ils ſont plus forts.

Les *liévres*, quand ils ſont en amour, n'ont point de demeure aſſurée: on les trouve alors courant les uns après les autres dans les champs, les guérets & autres lieux, de ſorte que le chaſſeur, ſans avoir beſoin de ſon art, en peut faire bonne chaſſe. Le temps que ces animaux entrent en chaleur, c'eſt ordinairement dans les mois de Décembre & de Janvier. Ce n'eſt pas une régle, ſelon quelques uns, pour les *levreaux* & les *jeunes liévres* qui deviennent amoureux dans d'autres ſaiſons, & s'accouplent ſelon qu'il plaît à la nature. Les *liévres* mâles s'écartent bien davantage que les femelles. Celles-ci ne font que tourner autour du lieu où elles veulent gîter, ce qui fait que quand on les chaſſe, elles ne s'éloignent pas tant des chiens.

On chaſſe le *liévre* dans toutes les ſaiſons: mais le tems le plus propre eſt le printems, & juſques à ce que les bleds ſoient hauts de terre. Les *levreaux*, dans cette ſaiſon, ſont encore avec leur mere. Quand les bleds ſont grands, il ne faut pas s'y amuſer, mais attendre au mois de Septembre, ſaiſon propre à dreſſer les jeunes chiens, parce que la fraîcheur de la terre, & les portées fréquentes que les *liévres* font dant les chaumes & les regains, contribuent beaucoup à donner du ſentiment aux chiens. On chaſſe auſſi le *liévre* dans l'hiver, mais dans une plaine & dans un fond de ſable où le ſoleil aura paſſé un peu de tems pour adoucir le terrein. Il eſt dangereux de faire chaſſer les chiens quand il a gelé, on riſque de les faire bleſſer & de les voir boiteux. Le tems de dégel, & quand il a plû, n'eſt pas

meilleur. Les chiens ne font rien qui vaille.

En automne, & lorſqu'il fait ſec, le *liévre* ſe retire dans les chaumes des bleds & d'avoine, ſur-tout où y a des chardons, & s'il a plû dans les guérets nouvellement labourés. Pour les *levreaux*, ils gîtent toujours dans cette ſaiſon, quand il a plû, ou dans les haies & les buiſſons, ou dans les enceintes d'épines des maiſons de campagne. En hiver les *liévres* ſe retirent dans les petits bois, les halliers ou derrieres quelques gros tas de pierres, & toujours à l'abri du vent ou dans les bleds verds, s'il fait beau, quelquefois dans des ruines de maiſons, de vieilles mazures où les épines & les ronces auront crû. Au printems les *liévres* gîtent dans les terres labourées, & en été, s'il fait chaud, dans les petits buiſſons dans les genêts ou proche les gaignages pour ſe garantir des mouches & le long des vignes aux pieds des ſeps. Il n'y a point d'animaux qui ſoient plus ruſés que de *vieux liévres* qui ont été courus par des chiens courants.

Le *liévre* donne, pour le commerce, deux ſortes de choſes, ſon poil & ſa peau. Le poil entre dans la fabrique des chapeaux, mais ce n'eſt que celui du fond dont on ſe ſert : on arrache auparavant le plus gros, qui eſt ſur la ſuperficie. Pour les peaux de *liévre*, après avoir été paſſées & préparées par les fourreurs, on en fait des fourrures très-chaudes qu'on croit ſouveraines pour les rhumatiſmes. On fait beaucoup de cas des peaux de *liévres* toutes blanches qui viennent des pays froids, ſur-tout de Moſcovie.

Paſſons à préſent à la qualité de la chair du *liévre*. Les médecins diſent qu'il nourrit médiocrement, qu'il produit un aſſez bon ſuc, & qu'il contient, en toutes ſes parties beaucoup d'huile & de ſel volatil ; ils le conſeillent, principalement en hiver, au jeunes gens ſanguins, aux perſonnes graſſes, & diſent que les mélancoliques, & ceux qui abondent en humeurs terreſtres, doivent s'en abſtenir ou en uſer modérement.

Quoique la chair du *liévre* ſoit d'une ſaveur aſſez agréable, ce n'eſt pas cependant toujours un animal fort convenable pour la ſanté, principalement quand cet animal eſt un peu trop vieux, parce que comme il eſt d'un tempérament ſec & mélancolique, plus il eſt avancé en âge, & plus ſa chair eſt compacte & difficile à digerer, & propre à cauſer des humeurs groſſieres & mélancoliques. On doit choiſir le *liévre* aſſez jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été fortement couru à la chaſſe, parce que ſa chair eſt plus humide, plus tendre, plus agréable au goût. On eſtime les *liévres* de ſix, ſept, juſqu'à huit mois. On fait beaucoup moins de cas de ceux d'un an. Les *liévres* qui habitent dans les lieux humides, ne ſont pas à beaucoup près ſi bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers ſe nourriſſent d'herbes aromatiques qui rendent leur chair d'un goût plus relevé & plus exquis. Le *liévre* eſt auſſi meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie & attendrit ſa chair qui eſt naturellement un peu dure & compacte.

Pour manger les *liévres* & *levreaux* rôtis, après les avoir dépouillés & éventrés, on les frotte de leur ſang, on les fait refaire ſur la braiſe, enſuite on les pique de menu lard, on les met à la broche, & cuits on les tire & on les ſert chaudement à la ſauſſe douce avec ſucre & cannelle qu'on fait bouillir. Il faut qu'elle ſoit comme

un ſyrop un peu clair, ou autrement, avec une ſauſſe au vinaigre où l'on fait bouillir ſel, poivre, oignon piqué de cloux. On fait des ſalmis des vieux *liévres* & des pâtés en pot & en pâte.

LIEUX FOURRÉS, *en terme de chaſſe*, ce ſont les épines & les forts du bois où les bêtes noires font leur demeure.

LIGATURE, petite étoffe de peu devaleur qui n'a que ſept ſeize de large, dont la piéce eſt de trente-deux aunes, on la nomme *brocatelle* ou *mézeline*. On la fabrique à Rouen, à Lille & ailleurs : on en fait de fil de lin & de laine de ſayette : on en fait des meubles, comme tours de lits de campagne, tapiſſeries de cabinet. On en couvre des chaiſes, & on en double des tentes pour l'armée. On fait auſſi des *ligatures* de ſoie & de fil qui ſont un peu plus chéres que la *ligature* commune, & ſervent aux mêmes uſages.... Les imprimeurs appellent *ligatures* les caracteres qui ont des doubles lettres, comme *ff*, *ffl*, *ſt*.

LIGE : ce mot vient, à ce qu'on croit, du mot *lier*. On ne s'en ſert point ſans l'addition de quelque autre mot, tel qu'*homme-lige*, *fief-lige*, &c. Il ſignifie *lié* au ſervice du ſeigneur ſuzerain, d'une maniere plus étroite que les autres vaſſaux.

LIGNE ; c'eſt la premiere & la plus petite des meſures pour les longueurs, qui cependant ſe diviſe encore en ſix points. Cette diviſion n'eſt guères connue que dans les opérations géométriques où il faut obſerver la plus exacte préciſion. La *ligne* eſt la douzieme partie d'un pouce & la cent quarante-quatrieme d'un pied de roi.

LIGNE DE COMPTE, *en terme de commerce*, chez les teneurs de livres, ſignifie chaque article contenu dans un regître ou un compte. Il ſignifie auſſi la deniere ligne de chaque article.

LIGNE, *chez les imprimeurs*, eſt une ſuite de pluſieurs lettres ou caracteres de fonte miſes à côté l'une de l'autre ſur l'inſtrument appellé *compoſitoir*. A meſure que chaque *ligne* eſt compoſée, le compoſiteur la met ſur la *gallée* pour, de pluſieurs *lignes*, en faire une page, & de pluſieurs pages en compoſer une forme.

LIGNE, *en terme de pêcheur*, eſt un inſtrument qui ſert à prendre du poiſſon. Il y en a de pluſieurs ſortes, la *ligne de fond*, la *ligne dormante* & la *ligne à verge*. La *ligne de fond* eſt faite avec une groſſe ficelle, longue d'environ vingt toiſes : le long de cette groſſe ficelle, ſont attachées, de diſtance en diſtance, d'autres morceaux de ficelles d'un pied ou dix-huit pouces de hauteur, nommés *cordeaux*, & qui ſervent à mettre les hameçons ſur pied, c'eſt-à-dire, à les attacher au bout de chaque cordeau. On met ordinairement trente ou quarante hameçons ſur une ligne de vingt toiſes. On arrête cette *ligne* au fond de l'eau avec des pierres qu'on appelle *pierres à ligne*. Il n'y a que ceux qui ont droit de riviere, qui puiſſent pêcher ou faire pêcher à la *ligne de fond*.... La *ligne à verge* eſt une *ligne de crin*, attachée à une longue verge de bois, avec quelques hameçons qui y pendent par en-bas. On y met un peu de liége traverſé d'une plume pour la ſoutenir ſur l'eau, à telle hauteur qu'on veut. La pêche à cette *ligne* eſt permiſe à tout le monde.... La *ligne dormante* eſt une eſpéce de *ligne de fond* que des voleurs jettent la nuit dans quelques rivieres ou étangs, afin de l'aller lever en cachette & profiter indûement du poiſſon qui s'y trouve pris. Cette pêche eſt défendue ſous des peines

afflictives.... Les pêcheurs & les oiseliers donnent le nom de *lignettes* à de petites ficelles qui leur servent à faire des *filets* pour la pêche & pour la chasse.

LIGNEUL : ce sont plusieurs fils collés ensemble avec de la poix, dont les cordonniers se servent pour coudre les semelles de souliers.

LIGNIPERDA, ver aquatique dont les poissons sont fort friands, & dont les pêcheurs se servent pour amorcer leur lignes.

LILAS, arbrisseau dont il y a plusieurs espéces, le *lilas commun*, le *lilas blanc*, le *lilas bleu*, & le *lilas de Perse*.

Le *lilas commun* a ses tiges menues, droites, rameuses, remplies d'une moëlle blanche & fongueuse, ses feuilles opposées l'une à l'autre, larges, pointues, molles, lisses, luisantes, vertes, ses fleurs petites, disposées en grappes bleues, quelquefois blanches ou cendrées, faites en tuyau évasé par le haut, & découpé le plus souvent en quatre parties, d'une odeur douce & agréable : son fruit applati, oblong, semblable à un fer de pique, se partage en deux loges qui contiennent des semences menues, oblongues, applaties & comme aîlées, de couleur rousse.

Le *lilas commun* croît dans toutes sortes de terres, se multiplie de drageons, comme de marcotes. On fait des allées de *lilas* ; on en forme des cabinets, des buissons dans les plates-bandes des parterres : rien n'est si beau qu'un *lilas en fleur*. Quoiqu'il soit commun, il merite d'être cultivé. De petites allées garnies de ses arbrisseaux, font un très-bel effet. On le peut multiplier en couchant ses jeunes branches dans la terre au mois de Mars, ou bien en détachant ses réjettons & les plantant dans une terre légere pendant le même mois ou bien vers le mois de Septembre.

Le *lilas blanc*, dit Morin, éleve & étend ses branches, & produit, à leur extrémité, de petites fleurettes blanches sur de petites queues. Elles sont si remplies de petites feuilles qu'elles ressemblent à un panache très-beau & qui répand une très-agréable odeur.

Le *lilas bleu*, suivant le même auteur, donne des fleurs découpées en croix, & tellement pressées qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi-pied ou environ, qui sont très-belles & très-odoriférantes.

Le *lilas de Perse* est un arbrisseau qui ne se multiplie que de marcotes. On le taille en buisson ou en globe posé sur une tige environ de la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi. Il croît fort bas. On le met dans les plates-bandes des parterres. On l'éleve aussi en caisse, & sa fleur ressemble à celle du *lilas commun*.

LIMACE & LIMAÇON : le premier est le *limaçon* sans coquille qui aime les jeunes boutons d'arbres & les plantes naissantes. Sa glaire y nuit beaucoup. Matin & soir, sur-tout après la pluie, il faut les aller prendre à la main & les écraser ; pour le *limaçon*, il est enfermé dans une coquille faite en forme de spirale. Il y a les *limaçons* des jardins, les *limaçons* des vignes, les *limaçons* de mer, & les *limaçons* de rivieres. Les Romains en composoient différens mets, après les avoir nourris & engraissés d'une façon particuliere dans des espéces de souterreins destinés à cet usage. On en mange encore dans bien des endroits. Ceux des lieux ombrageux sentent la bourbe & le limon : ceux qui se nourrissent en plein air, & qui vivent de serpolet, de pouliot, d'origan & autres herbes aromatiques, ont meilleur goût,

Les *limaçons* d'hiver, & que l'on prend dans la terre où ils ſe tiennent cachés, ſont préférables à ceux du printems & de l'été, mais ni les uns ni les autres ne méritent place ſur les tables.

Ces animaux, dit M. Andry, ſont d'une ſubſtance viſqueuſe & gluante qui, malgré tous les ſoins qu'on ſe donne, ſoit de les laver & de les faire cuire dans pluſieurs eaux, ſoit de les aſſaiſonner avec le poivre, le ſel, le vin, l'huile & les aromates, ne peut produire dans le corps que des humeurs groſſieres & mélancoliques, capables d'embarraſſer le cours du ſang, & de faire des obſtructions conſidérables dans les principaux viſcères. Les moins malfaiſans ſont ceux qui ſe trouvent dans les vignes & dans les buiſſons. Quelques-uns les conſeillent aux phtiſiques, mais les ſçavans médecins condamnent cette nourriture comme très-dangereuſe. Cependant ſi les *limaçons* ne ſont pas ſains en aliment, ils ont leur utilité comme médicamens: & on en prépare des bouillons qui ſont fort propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, pour épaiſſir les humeurs trop exaltées & pour procurer le ſommeil.

LIMAILLE; c'eſt ce qu'on enleve avec la lime de deſſus les métaux, comme de deſſus le cuivre, l'acier, le fer, &c.

LIMANDE, poiſſon de mer, médiocrement large couvert de petites écailles fortement attachées à la peau, dont la chair eſt blanche & molle, mais un peu viſqueuſe. Il y a trois eſpéces de *limandes*; la *limande*, proprement dite, qui approche de la figure de la ſole, le flez & le flételet. De ces trois la premiere eſt la meilleure. La *limande*, comme les autres, a une chair molle & acqueuſe, peu convenable aux eſtomacs froids & pituiteux. On en corrige, en partie, la mauvaiſe qualité, en la faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel & de fines herbes. Ces poiſſons quittent ſouvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer. On fait frire les *limandes* pour les manger, mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins ſaines & plus difficiles à digérer: elles ſont plus ſaines rôties, & accommodées enſuite à la ſauſſe blanche. On les ſert comme les ſolles & les quarlets.

LIME, outil d'acier, long & étroit, taillé & inciſé de divers ſens, qui ſert aux ouvriers qui travaillent les métaux. Une *lime* doit être forgée du meilleur acier: ſa trempe ſe fait avec une compoſition de ſuie de cheminée bien ſéche & bien dure qu'on bat & qu'on détrempe avec de l'urine & du vinaigre: on y ajoûte du ſel commun, & on le reduit en conſiſtance de moutarde. Les *limes* ſont plus ou moins groſſes & ont différens noms, ſuivant leur uſage. Celles qui ſervent pour *limer* à froid, ſont nommées *carreaux*; & *demi-carreaux doux*, celles qui ſont pour adoucir: toutes les autres conſervent leur nom de *lime*, en y ajoûtant quelque terme pour ſpécifier ou en marquer l'uſage. Les unes ſont plates, d'autres rondes ou demi-rondes, d'autres en quarré, d'autres en triangle, & d'autres en forme de ſcie avec un doſſier. Il y a auſſi des *limes* à matir & des *limes* de cuivre à main, les unes pour les tailleurs & graveurs de monnoies & de médailles, & les autres pour les ouvrages de pierre de rapport.

La plûpart de toutes ces diverſes eſpéces de *limes* ſe fabriquent en France, & beaucoup à Paris, où il s'en fait une grande conſommation. Les quincailliers, qui en font le commerce, en tirent auſſi

d'Allemagne, comme de Nuremberg, par la voie de Rouen..... Les émailleurs donnent le nom de *lime* à un outil d'acier fait de quelque vieille *lime* qui leur ſert pour couper l'émail qu'ils ont réduit en canon, ou tiré en filets.

LIMIER, gros chien de chaſſe qui ne parle point, qui ſert à quêter le cerf & à le lancer hors de ſon ſort. Il y a des *limiers* pour le matin, & d'autres pour le haut du jour. Le *limier* ſert à détourner le cerf & autres grandes bêtes.

LIMON : les charpentiers donnent ce nom à une piéce de bois de ſciage, ordinairement de chêne, dont on ſe ſert pour les eſcaliers, & le charrons nomment *limons* ces deux longues piéces de bois de charronage qui ſont la principale partie d'une charrette, entre leſquelles on place le plus fort cheval qui la doit tirer. Il n'y a que le chêne, l'orme & le frêne qu'on puiſſe employer utilement à faire de *limons* de charrette ; mais le chêne l'emporte ſur les deux autres pour la bonté.

LIMONS, fruit du limonier, eſpéce de citronier. Il y a deux ſortes de *limons*, le doux & l'aigre. Le doux eſt peu en uſage, ſi ce n'eſt l'écorce qu'on confit, l'aigre eſt beaucoup employé. Il faut choiſir les *limons* aſſez mûrs, bien colorés, d'une odeur agréable comme celle du citron. On ne doit point les manger, non plus que les citrons au ſortir de l'arbre. L'écorce des *limons* aide à la digeſtion, donne une bonne bouche, ranime la maſſe du ſang & les eſprits, mais produit les mêmes mauvais effets que l'écorce de citron. Si le ſuc des *limons aigres* rafraîchit, abat la fougue des humeurs, appaiſe la ſoif, excite l'appétit, fortifie le cœur, il incommode auſſi quelquefois l'eſtomac, cauſe des coliques, & pique aſſez fortement les parties où il ſe rencontre : ainſi pour embarraſſer & modérer l'action de ſes pointes, il faut le mêler avec du ſucre. L'*écorce de limon* contient beaucoup d'huile aſſez exaltée & de ſel volatil. Confite, elle convient, en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digeſtion & pour ſe fortifier l'eſtomac. Le *ſuc de limon* contient beaucoup de phlegme & de ſel acide, mais peu d'huile. Il convient dans les tems chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs ſont âcres & trop agitées, mais il ne convient nullement aux vieillards. On fait avec le ſucre, l'eau & le ſuc de *limon*, une boiſſon agréable & très-rafraîchiſſante, appellée *limonade* ; & ceux qui la font & la vendent ſont appellés *maîtres limonadiers*, *marchands d'eau-de-vie* & de *liqueurs* ; cette communauté eſt très-nouvelle à Paris. Elle fut érigée en corps de jurande, au mois de Mars 1673, ſupprimée en Décembre 1704, rétablie en Juillet 1705, encore ſupprimée en Sepbre 1706, & enfin rétablie, pour la troiſieme fois, en Novembre 1713. Les *limonadiers* ont droit de vendre *vins d'Eſpagne*, *vins muſcats*, *malvoiſie*, & tous *vins* compris ſous le nom de *vins de liqueurs*, & auſſi de faire, à l'excluſion de tous autres, les *limonades* de toutes ſortes, les *eaux & glaces* de fruits & fleurs, les *eaux* d'anis, de cannelle, de frangipane, l'*aigre de cédre*, le *ſorbec*, le *caffé*, tant en grain qu'en poudre & en boiſſon (non pas cependant excluſivement pour le caffé en grain qui fait une grande partie du négoce des marchands épiciers.) Les ceriſes, framboiſes & autres fruits confits ſont auſſi du négoce des *limonadiers*.

LIMONIUM, plante qui croît dans les prés. Les feuilles & les semences sont astringentes, bonnes dans la diarrhée, dans la dysenterie & dans l'hémorrhagie.

LIMONNER, se dit, *en terme des eaux & forêts*, d'un bois assez gros pour faire des limons. Dans plusieurs endroits, on ne coupe point les bois taillis qu'ils ne *limonnent*.

LIMONNIER, est l'arbre qui porte le limon. Ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles du citronnier, & on ne le distingue que par son fruit qui est plus rond, dont la chair est ordinairement moins épaisse. Ce fruit est divisé en cellules remplies d'une substance vésiculeuse, pleine de suc, & dans laquelle se trouvent quelques semences oblongues. Le *limonnier* vient en quantité dans l'isle de Sainte-Catherine, en Italie, du côté du midi. Les *limonniers* & les *citronniers* croissent beaucoup plus vîte que les orangers. On les met dans des pots ou caisses plus grandes, & on a soin de les arroser plus souvent. Le *suc de limon* mêlé dans les syrops, est bon pour les fiévres chaudes & pestilentielles. Une once de ce suc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les *limons* mis dans les habits préservent des teignes.

LIMONNIER, *en terme de charretier*, est le cheval qu'on met au limon d'une charrette. Un *limonnier* doit être ménagé dans un charroi, sur-tout lorsque la voiture est pesante & qu'on descend quelque montagne un peu rude. Une charrette trop chargée en devant peseroit trop sur le *limonnier*, lui perdroit les jambes ou lui donneroit quelques tours de reins: c'est à quoi il faut prendre garde. Il ne faut pas aussi qu'une charrette tombe trop en arriere, cela empêcheroit le *limonnier* de tirer & lui feroit perdre haleine. Pour éviter cet inconvénient, il faut qu'une charrette soit chargée de maniere qu'on en puisse lever les limons sans beaucoup de peine pour y atteler le *limonnier*.

LIMOSIN: nom donné à des maçons qui travaillent en mortier ou en terre, parce que c'est principalement de Limoges, & du Limosin, que sort, tous les ans, ce grand nombre d'ouvriers qui se répandent dans tous les attelliers des provinces, & particuliérement dans ceux de Paris, pour y faire ces ouvrages de maçonnerie, que de leur nom on appelle *limosinage* & *limosinerie*.

LIMOSINE, *en terme de fleuriste*, est une anémone qui est de même couleur que l'*extravagante*, verte, rouge & blanche, & qui lui ressemble assez du reste.

LIN, plante dont la tige ordinairement simple, menue, ronde & vuide, est haute d'environ deux pieds; l'écorce pleine de filets qui servent à faire une toile délicé, les feuilles oblongues, droites, pointues, placées alternativement le long de leurs tiges; les fleurs bleues, composées chacune de cinq feuilles disposées en œillet, soutenues dans un calice à plusieurs feuilles auxquelles succede un fruit gros comme un petit pois presque rond, renfermant en dix capsules membraneuses dix semences oblongues, polies, douces au toucher, rougeâtres, luisantes, remplies d'une moëlle ou substance huileuse.

Le *lin* veut une terre de même nature, & du moins aussi grasse que le chanvre, & préparée de la même maniere, même plus meuble, s'il se peut, médiocrement humide. Un pré nouvellement défriché, & auquel on aura donné des labours suffisans pour rendre la terre très-

meuble, eſt propre pour le *lin*. Mais comme la grande abondance de ſes racines uſe la ſubſtance & les ſels de la terre, il en faut changer le ſol tous les ans, du moins y ſuppléer par des fumiers convenables, dont le fond a beſoin pour produire de beau *lin* la ſeconde année. Le *lin* ſemé dans une terre maigre l'épuiſeroit & n'y réuſſiroit pas. On ne doit pas auſſi en ſemer dans un fonds qui auroit produit du bled l'année précédente, à moins qu'on n'y trouve un grand profit qui dédommage du dépériſſement du fond.

On ne ſeme le *lin* que quand il n'y a plus de froid à craindre, & on continue cette ſemaille juſqu'à la mi-Mai, ſi le tems n'eſt pas pluvieux. Dans de certains endroits on la commence en Février: & dans les pays où il n'y a point ou peu d'hiver, on ſeme le *lin* aux mois de Septembre & d'Octobre: & dans ces contrées, il vient plus chargé de grains que dans nos climats tempérés où on ne le ſeme qu'au printems, mais notre *lin* eſt plus doux & plus fin, & le fil & la toile beaucoup plus eſtimés.

Dans les pays où on laboure la terre en ſillons, on penſe qu'il eſt mieux de ſemer le *lin* ſur des ſillons d'orges, que de le ſemer ſur des ſillons étroits, parce qu'on a plus de facilité pour arroſer toute la *liniere*, & qu'il y a moins de terrein perdu; le fond qui reſte vuide entre les fonds ne laiſſant pas que d'en emporter. Le *lin* ſe ſeme comme le chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine eſt plus petite. Il eſt ſujet à des inſectes qui le rongent quand il eſt de deux doigts hors de terre. Quand il y a apparence de pluie, on ſeme des cendres à claire-voie par-deſſus le grain naiſſant. Ces cendres détruiſent les inſectes, & communiquent des ſels à la terre. Il y a une herbe nommée *goutte de lin* qui croît pluſieurs fois avant la *cuillette du lin*, elle s'entortille autour de ſa tige, s'y lie ſi fort, qu'on trouve le *lin* entiérement gâté par cette alliance quand on vient à le façonner; c'eſt à quoi il faut veiller. Le *lin* demande des arroſemens modérés, & dans les pays chauds où ces arroſemens ſont néceſſaires, l'eau eſt conduite dans les *linieres* par de petits canaux. On ne cueille le *lin*, que quand il jaunit & que ſa graine eſt parfaitement mûre, ce qui ſe connoît, quand elle eſt toute noire ou couleur de maron. Le *lin* n'a ni mâle ni femelle, on l'arrache tout à la fois. S'il y a des brins qui n'aient point de graine, ils ſont d'ordinaire plus bas que les autres; il faut les mettre à part, parce qu'ils ſont plus doux & donnent une plus belle filaſſe, en les faiſant tremper dans l'eau courante environ ſept à huit jours, & les faiſant enſuite ſécher ſans les entaſſer.

Le *lin* ſe rouit comme le chanvre, ſoit dans l'eau ou à la roſée; ſi c'eſt dans l'eau, il ne faut l'y laiſſer que trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere cette couleur rouſſâtre, qui marque qu'il a bien roui; quand on l'en tire, on l'amoncéle tout mouillé, & on le charge de planches, ſur leſquelles on met de groſſes pierres, pour que les tiges preſſées l'une ſur l'autre, ſoient également pénétrées de l'humidité, & rouiſſent toutes parfaitement. On fait ſécher le *lin* comme le chanvre. Quand il eſt bien ſec, on le lie en bottes & on le met à couvert de la pluie, même des rats, qui en ſont très-friands. On le bat avec des maillets, & on le laiſſe ainſi, juſqu'à ce qu'on veuille le ſerancer. Les apprêts que l'on donne au *lin* pour le réduire en filaſſe, les inſtrumens dont on

ſe ſert pour cela, ſont à-peu-près ſemblables à ce qui ſe pratique pour le chanvre, mais il y a une choſe à remarquer pour la culture du *lin*, c'eſt que cette graine eſt ſujette à dégénérer, & il y a des terres, comme en Bretagne, en Normandie & en Picardie, où il faut la renouveller au moins tous les cinq ans. La meilleure graine vient de la mer Baltique. La tige qu'elle produit la premiere année, s'éléve près de deux pieds & demi: c'eſt la plus grande hauteur que puiſſe avoir le *lin*, même celui de Flandre, qui eſt en réputation. Les années ſuivantes, cette tige décroît par proportion, & la cinquieme année elle ne ſait plus que ramper. Qui la pouſſeroit plus loin, riſqueroit de perdre ſa culture & ſa graine.

La plus grande partie des provinces de France eſt ſi abondante en *lin*, & les terres y ſont ſi propres pour ſa culture, que nous pourrions nous paſſer de nos voiſins pour cette ſorte de négoce, quelque grande quantité que nous en conſumions en pluſieurs ſortes d'ouvrages, ſur-tout en fil pour la couture, ou pour les points ou dentelles, & en diverſes ſortes de toile. Cependant nous en tirons une aſſez grande quantité de la mer Baltique, de la Moſcovie, de Flandres; on tire auſſi du *lin doux* du Levant & de l'Egypte. Le *lin* de Flandre a une grande réputation: celui de Bretagne en approche; & parmi les *lins étrangers* on fait cas de ceux de Riga & de Konisberg. Les *lins* du royaume & ceux qui viennent du Nord, ſe vendent ou cruds ou en maſſes, ou préparés & prêts à filer. Le *lin crud*, qui n'a eu que les premieres façons, fait une partie du négoce des marchands épiciers & des marchandes linieres de Paris.

Pour la *graine de lin*, on en tire, par expreſſion, comme de la graine de *navette* & de *chenevi*, une ſorte d'huile, dont les qualités ſont à peu près ſemblables à celles de l'huile de noix. On s'en ſert à brûler, & on l'emploie quelquefois dans les peintures au défaut de l'huile de noix. Le négoce des *huiles de lin* eſt conſidérable. Celle qu'on conſomme à paris, nous vient de Flandres & de Rouen.

Il y a un *lin ſauvage*, qui reſſemble au *lin cultivé* par ſa tige, & la figure de ſes feuilles & de ſes fleurs, qui ſont de couleur d'or; on le reduit en filaſſe, qu'on file comme celle de l'autre. Le *lin* eſt une plante purgative dont la ſemence eſt émolliente, adouciſſante & réſolutive. Réduite en farine on en fait des cataplaſmes, elle eſt bonne pour la gravelle & la colique néphrétique. Cette graine entre encore dans la compoſition de pluſieurs médicamens, & ſon huile tirée ſans le ſecours du feu eſt fort eſtimée en médecine.

LINAIRE, plante qui fleurit en Juillet & en Août, qu'on trouve preſque dans tous les champs, ſur le bord des foſſés, dans les près & dans les mazures, qui eſt diurétique, propre pour l'hydropiſie, pour la jauniſſe, pour la pierre & pour la difficulté d'uriner, quand elle eſt priſe en décoction. Il y a pluſieurs eſpéces de *linaire*, on ſait des fleurs de la jaune une huile utile aux hémorrhoïdes.

LINCEUIL: c'eſt ainſi qu'on nommoit autrefois, & qu'on nomme encore dans pluſieurs campagnes les draps de toile de lin ou de chanvre, qu'on met dans les lits, entre la couverture & le matelas, pour y être couché plus proprement.

LINÇOIR, c'eſt *en charpenterie*, une piéce de bois qui ſoutient les chevrons au droit d'une ouverture faite ſur les toits.

LINÉS, *ſatins linés*, ce ſont des ſatins de la Chine. Voyez *Satin*.

LINETTE, graine de la plante qui produit le lin. Voyez *Lin*.

LINGE. On entend ſous ce mot toutes les toiles miſes en œuvre pour le ſervice du ménage & l'uſage de chaque particulier. On entend par *linge de table*, la toile deſtinée à faire des ſerviettes & des nappes, pour le ſervice de la table & du buffet. Les marchands & marchandes de toile diſtinguent le linge de table, en *linge plein* & *linge ouvré*. Le *linge plein* eſt une toile toute unie, qui n'eſt différente des toiles ordinaires, que parce qu'elle a des litteaux ou raies de fil bleu. Il s'en fait beaucoup de cette eſpéce en pluſieurs endroits du royaume, & particulierement en Normandie. Le *linge ouvré*, dont on donne l'invention aux Vénitiens, eſt une ſorte de toile ouvragée ſur le métier, à-peu-près comme les étoffes de ſoie façonnées. Il s'en fabrique de pluſieurs deſſeins & façons, les uns de lin, les autres de chanvre, auxquels on donne divers noms, ſuivant les lieux où ils ont été travaillés, ou les divers deſſeins qui paroiſſent deſſus, ou les ouvriers qui en ont fait des premiers. La Flandre, la Picardie, la baſſe-Normandie, le Beaujolois & la Gaſcogne ſont les provinces où on fabrique le *linge ouvré*; & ceux de Flandres, ſur-tout de Courtrai, ſont les plus eſtimés pour la fineſſe; & on en fabrique à Veniſe qui ſont d'une très-grande beauté & très-chers, & qui ne ſont pas communs en France. Les *linges ouvrés* larges, deſtinés pour faire des nappes, ſervent auſſi à faire des rideaux de fenêtres, particuliérement le beau damaſſé.

Les marchandes lingeres à Paris, ſont une communauté particuliere. Ce ſont les jurées des maitreſſes lingeres, qui font la viſite des toiles des marchands forains, dépoſés à la halle aux toiles; & il leur appartenoit autrefois d'en faire l'aunage, avant que les auneurs de toiles euſſent été érigés en titre d'office.

LINGETTE: les Anglois donnent ce nom à une ſorte d'étoffe toute de laine non croiſée, nommée en France flanelle... Nous nommons auſſi *lingettes* de petites ſerges fabriquées en Normandie, aux environs de Vire, qui ſe tranſportent preſque toutes en Bretagne.

LINGOT, morceau de métal brut qui n'eſt ni ouvragé, ni monnoyé, & qui n'a d'autre façon que celle qu'on lui a donné dans la mine, en le fondant, ou le jettant dans une eſpéce de moule ou creux, nommé *lingotiere*. Ces *lingots* ſont de diverſes formes & figures, ſuivant les différens métaux dont ils ſont formés. Il n'y a que l'or, l'argent, le cuivre & l'étain qui ſe jettent en *lingots*... On nomme auſſi *lingots* de certaines petites barres ou morceaux d'or & d'argent refondu, qui provient de quelque monnoie, médailles ou piéces d'orfévrerie. Outre la *lingotiere* où l'on jette le métal fondu pour en faire des *lingots*, il y a auſſi des *lingotieres*, dont ſe ſervent quelques artiſans, pour réduire en petites lames, ou eſpéces de *lingots* les métaux, & particuliérement le plomb qu'ils emploient dans les ouvrages de leur métier.... La *lingotiere* des ouvriers eſt un moule dans leſquel ils fondent les plombs qu'ils emploient aux vitres, pour enſuite les tirer dans leur tire-plomb. Cette *lingotiere* eſt compoſée de trois piéces, deux toutes de fer, & la troiſiemé, partie de fer & partie de bois. Les vitriers ont encore une petite *lingotiere* pour fondre

ce qu'ils appellent des liens, mais ils la nomment plus ordinairement des moules *à liens*.

LINGUE, ſorte de morue verte un peu longue, qui n'a preſque que la peau & l'arrête : dans le triage qu'on fait en Normandie des différentes eſpéces & qualités de morue, la *lingue* paſſe pour la quatrieme ſorte, & ſe confond avec une autre eſpéce nommée *raguet*, qui avec la *lingue* eſt miſe en Bretagne au rang des morues de rebut.

LINIER, nom qu'on donne, à la campagne, à une terre ſemée de graine de lin. Cette terre doit être légere, ſubſtantielle, bien labourée & engraiſſée de bon fumier. Quelques-uns labourent cette terre à raies larges, d'autres à raies étroites. Les bons laboureurs font pour les premieres. On prétend que le lin vient fort bien dans les terres où il y a eu du trefle ſemé : il faut après le renverſer avec la charrue. C'eſt à la mi-Novembre que ce travail ſe fait. On laiſſe ainſi la *liniere*, juſqu'au commencement de Fevrier ou au quinzieme qu'on ſeme le *lin*. On peut faire ce travail juſqu'à la mi-Mai.

On appellle *linier* & *liniere* des marchands & marchandes qui font le négoce du lin. La communauté des marchandes *linieres* de Paris étoit autrefois compoſée d'hommes & de femmes ; mais depuis les lettres-patentes & les ſtatuts de 1666, elle ne l'eſt plus que de maîtreſſes, qui ſe qualifient marchandes *linieres*, *chanvrieres* & *filaſſieres* de la ville & fauxbourgs de Paris.

LINON, ſorte de toile de lin blanche, dont il y a trois ſortes : les *unis*, les *rayés* & les *mouchetés* ; les *unies* ont trois quarts de large, & ſont de quatorze aunes à la piéce ou de deux tiers de large, & de douze à treize aunes à la piéce. Les *rayés* & *mouchetés* ont tous trois quarts de large, & quatorze aunes à la piéce, le tout meſure de Paris. On ſe ſert des *unies* pour faire des rochers & des ſurplis aux gens d'égliſe, des cravates & des manchettes aux gens du monde. Les *linons unis*, comme les *linons rayés* & *mouchetés* ſont auſſi propres à faire de garnitures de tête, de fichus ou mouchoirs de cou, des toilettes & autres choſes ſemblables à l'uſage des femmes. Ces ſortes de toiles ſe fabriquent à Valenciennes, Cambray, Arras, Bapaume, Vervins, Péronne, Saint-Quentin, Noyon & autres lieux des provinces de Hainault, Cambreſis, Artois & Picardie. On les envoie à Paris en petits paquets de forme quarrée, d'une piéce & demi-piéce chacun, pour l'ordinaire, couverts de papier brun & liſſé, & renfermés dans des caſſettes de bois blanc.

LINOT & LINOTTE, oiſeau qu'on éleve en cage, dont le chant eſt fort agréable, quand il eſt inſtruit.

LINTEAU : c'eſt une piéce de bois placée au-deſſus d'une porte, oppoſée au ſeuil.

LINX, animal ſauvage & féroce, c'eſt le *loup cervier*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

LION : on donne ce nom à une ſorte de linge ouvré, tout de lin, qui ſe fabrique dans le Beaujolois, dont il y a trois eſpéces, le grand, le moyen & & le petit *lion*.

LIONNE : nom donné par les fleuriſtes à une tulipe qui eſt incarnat, rouge & blanc.

LIQUEUR. Sous ce nom on comprend généralement toutes ſortes de boiſſons, c'eſt-à-dire, tout corps fluide & liquide, dont on ſe ſert pour ſe déſaltérer, aider à

la digeſtion & à la diſtribution des alimens ſolides, & enfin pour réparer la perte qui ſe fait à chaque inſtant des parties humides & aqueuſes de notre corps. Il y a deux ſortes de *liqueurs* en uſage parmi nous, l'une ſimple & purement aqueuſe, & que la nature fournit liberalement; l'autre qui eſt factice & compoſée, tel que le vin, le cidre, la biere, &c. a été inventée pour ſatisfaire à la délicateſſe du goût, qui commençoit à ſe laſſer d'une liqueur qui lui paroiſſoit inſipide. On donne à de certains vins qui ont de la douceur, le nom de *vins de liqueurs*, pour les diſtinguer de nos vins ſecs, bruſques & piquants, qui ſont notre boiſſon ordinaire, & parmi ces *vins de liqueurs* on compte les Malvoiſies, les vins d'Eſpagne, des Canaries, de Tokay, de Frontignan, de la Ciouta, &c. qui ſont les plus renommés. C'eſt une mauvaiſe qualité pour les vins ordinaires, tels que ceux de Champagne, de Bourgogne, &c.

Mais ce que nous entendons ordinairement par le mot de *liqueurs*, ſont pluſieurs compoſitions auxquelles on a donné le nom de *ratafia*, & qui ne ſont autre choſe que de *l'eau-de vie*, ou de *l'eſprit de-vin*, chargé des différens ingrédiens qu'on y a mêlés. Ces ratafias ont un goût, une odeur & des propriétés différentes, ſuivant les matieres qui ſont entrées dans cette compoſition. On peut obſerver en général, que quoique ces *liqueurs* aient un meilleur goût que l'eau-de vie ou l'eſprit-de-vin, elles n'en ſont pas pour cela moins pernicieuſes pour la ſanté, quand on en uſe avec excès. Les meilleures des *liqueurs* qui ſe font avec l'eau-de-vie, viennent la plûpart de Montpellier & de Lorraine. Il s'en fait auſſi de très-bonnes à Paris. Les limonadiers & les diſtillateurs ont droit de faire ces ſortes de *liqueurs*, comme les limonades, les orgeats, les eaux de ceriſes, de groſeilles, de framboiſes, de fraiſes, &c.

LIQUEUR: les teinturiers donnent ce nom à une eſpéce de préparation pour leurs teintures, compoſée de cinq parties d'eau ſur une partie de ſon, qu'ils font bouillir enſemble environ une heure: cette eau n'eſt pas colorante, mais préparative pour faire recevoir la couleur aux matieres qu'on veut teindre.

LIQUID-AMBAR, ou *ambre liquide*, réſine rougeâtre & claire, produite par certains arbres qui croiſſent dans la nouvelle eſpagne, & nommée par les gens du pays *ococol*; lorſque cette réſine eſt vieille & épaiſſe, elle eſt appellée *baume* de *liquid-ambar*.

LIQUIDATION, mot ſynonyme à *éclairciſſement*. Il ſignifie réglement d'un compte, fixation de dépens, dommages & intérêts ... *Liquidation* dans le commerce, eſt quelquefois l'ordre & l'arrangement qu'un négociant tâche de mettre dans ſes affaires; & *liquider ſes affaires*, c'eſt y mettre de l'ordre, en payant les dettes paſſives, en ſollicitant le payement des actives ou en retirant les fonds qu'on a, & qui ſont diſperſés dans diſférentes affaires & en entrepriſes de commerce.

LIRE la FIGURE ou le DESSEIN: c'eſt, *en terme de manufacture*, marquer en détail à l'ouvrier qui monte un metier, le nombre des fils qu'il doit prendre ou laiſſer, afin de former ſur ſon étoffe les mêmes figures ou fleurs qui ſont ſur le deſſein.

LIS: monnoie d'or & d'argent, fabriquée ſous Louis XIV, en Décembre 1655; celle d'argent fut décriée l'année ſuivante. Le *lis* d'or

fut mis hors de cours, par la déclaration de 1679.

LIS, plante bulbeuſe dont il y a pluſieurs eſpéces, ſçavoir, le *lis blanc ordinaire*, le *lis blanc à fleurs doubles*, le *lis panaché*, le *lis orangé*, & l'eſpéce qui produit des bulbes ſur ſes tiges à fleurs. Il y a encore le *lis de Guerneſey*, le *lis couleur de mine*, le *lis de Pomone*, qui a l'odeur puante & déſagreable, le *lis piquant*, qui fleurit en automne comme au printems dans les pays chauds, le *lis ſauvage*, qui naît dans les montagnes & dans les bois & fleurit en Mai & Juin, & le *lis ſauvage jaune*, qui croît dans toute l'Italie.

Le *lis blanc*, ſoit ſimple ou double, ne different entr'eux que par la forme de leurs fleurs. Le *lis à fleur ſimple* eſt préférable au double, parce que ſes fleurs ſont parfaites & en bonne quantité, & que l'autre les a à demi-fermées, ſans aucun autre mérite que la nouveauté.

Le *lis blanc panaché* ne differe de l'eſpéce commune à fleurs ſimples, que parce qu'il a ſes feuilles joliment bordées de cramoiſi. Il eſt ſi beau en hiver, qu'il n'y a guères de plus belles fleurs qui le ſurpaſſent.

Le *lis orangé*, ainſi nommé, à cauſe de la couleur de ſa fleur, jette beaucoup d'ornement dans les jardins, figure fort bien avec les *lis blancs*, & fait avec eux un mêlange agréable.

Les *lis* qui produiſent leurs bulbes ſur des tiges à fleurs, ſont recherchés à cauſe de leurs belles fleurs rouges, auſſi-bien que par la façon ſinguliere dont ils produiſent ce qui peut ſervir à leur propagation.

Tous ces *lis* ſe multiplient de la même maniere, en diviſant leurs racines aux mois de Juillet & Août. Ils fleuriſſent tous à-peu-près dans le même tems, en Mai & Juin, ſur des tiges d'environ trois pieds de haut. Ils ſe plaiſent également dans un terrein couvert & ſablonneux. Ils veulent médiocrement du ſoleil, une terre bonne & légere, de la profondeur d'un empan, & autant de diſtance. Quand ils ſont défleuris, on les leve pour ôter la grande abondance du peuple, & on les replante auſſi-tôt.

Ces plantes ſont fort propres pour le milieu des plate bandes dans les grands jardins. On en met ſous les haies le long des promenades, à la reſerve du *lis blanc panaché*, qui eſt encore aſſez rare pour mériter place dans les plus beaux & même les plus petits jardins.

Le *lis de Guerneſey*, eſt une plante de la Chine dont les matelots anglois apporterent des racines dans l'iſle de Guerneſey, ce qui la rendit commune dans cette iſle. Elle eſt connue des curieux fleuriſtes de la baſſe-Normandie, du côté de Cherbourg, mais peu aux environs de Paris. Elle demande une terre légere, & ſes bulbes ne veulent être enterrées que juſqu'à moitié de leur hauteur. Quand on laiſſe cette plante en plein air, elle pouſſe une tige à fleur, d'un pied de haut. Lorſqu'on la tient renfermée dans une chambre, dans un cabinet de vitrage, ou dans une étuve où l'air ne peut pas entrer librement, elle monte quelquefois juſqu'à deux pieds; mais alors elle eſt fort menue: & ſes fleurs ſont d'une couleur beaucoup plus pâle, quand on tient la plante enfermée, que quand elle eſt expoſée en plein air.

Le *lis couleur de mine*, que quelques-uns apellent *riche-madame*, eſt une plante qui répand de l'extrêmité de ſa tige de certaines branches incarnates, deſquelles pendent des fleurs de couleur de mine. Il s'en trouve auſſi de

jaunes, dit *Morin*. Ses feuilles ſont friſées & hériſſees.

Les fleurs du *lis cultivé*, miſes en onguent, amolliſſent les nerfs: ſes feuilles réduites en emplâtre avec du miel, guériſſent de la morſure des ſerpens; bouillies, elles appaiſent les brulûres; confites au vinaigre, on les met ſur les plaies, & elles en avancent la guériſon; ſa racine frite, rôtie & bouillie dans de l'huile roſat, guérit la brûlure: ſa graine bue dans du vin ou toute autre liqueur, eſt encore bonne, dit-on, contre la morſure des ſerpens. La racine du *lis ſauvage* a les mêmes propriétés que celles du *lis cultivé*.

LIS-PARAGONE, *Morin* dit que c'eſt un œillet parfait, quant à ſa fleur. Il eſt très-bien piqueté, large & garni de feuilles. Son blanc eſt fin, mais ſa plante eſt délicate, ſujette à la pourriture, & ſes marcotes ne prennent racines que dans ſa couche; ſi on ne le marcote dans le commencement de Juillet, il creve, ſi on ne lui laiſſe au moins ſix boutons. Il ſe trouve à Lille... Le *lis Pomponne* qui a l'odeur déſagréable, lui reſſemble un peu. Il y a le *lis pourpré*, appellé encore par les fleuriſtes *martagon de montagne*, dont les fleurs ſont d'un pourpre vif quelquefois plus claires, & quelquefois toutes blanches.

LIS, *en terme de manufactures de toiles*, ſignifie les groſſes dents, qui ſont aux extrêmités du peigne; ce terme eſt très uſité dans les manufactures de la généralité de Tours.

LISA, *en terme de fleuriſte*, c'eſt une tulipe rouge, orangée & haute.

LISERAGE, *chez les brodeurs*, eſt l'ouvrage qui ſe fait ſur une étoffe, en contournant les fleurs & le deſſein, avec un ſeul fil ou cordonnet, d'or, d'argent, de ſoie ou de laine.

LISERON, ou LISET, plante dont il y a pluſieurs eſpéces qui la plûpart s'entortillent autour des corps voiſins. Le grand *liſeron* pouſſe des tiges longues, grêles, ſarmenteuſes, qui s'élevent haut en rampant, embraſſent les troncs des arbres, des arbriſſeaux voiſins, & ſe lient à leurs branches. Ses feuilles reſſemblent à celles du lierre; mais elles ſont plus grandes, plus molles & plus douces au toucher. Le *liſeron* rend du lait. Il eſt déterſif, vulnéraire, propre pour laſthme, & pour les ulcères des oreilles. On fait de cette plante des berceaux dans les jardins, pour ſe metre à l'ombre.

LISETTES, que les jardiniers nomment auſſi *coupe-bourgeons*; ce ſont de petits inſectes grisâtres, tirant ſur le verd, qui en Mai & en Juin, coupent les *jeunes jets* des arbres fruitiers, broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes des pêchers & des abricotiers, quand elles ont deux ou trois pouces de long. Pour les en garentir, il faut emmailloter les jeunes greffes ou jets dans de petits ſacs de papier, liés avec du fil. On s'en ſert auſſi pour préſerver les greffes des gelées du printems.

LISETTE, ce ſont *dans la fabrique des gazes*, des ficelles au même nombre que celles des liſſes, attachées cinq à cinq aux fourches ou arbalêtres, & qui ſervent à faire lever les fils de la chaîne pour le deſſein de la brochure. Chaque *liſette*, à ſon extrêmité d'enbas, porte un plomb qui tient avec un maillon d'émail, dont le poids fait retomber les fils levés, lorſque le tireur lâche les cordes du ſimblot qu'il avoit tirées. Tous les métiers d'ouvriers à la navette, où l'on travaille à la figure, comme damas, ſatins, velours &c ont leurs *liſettes* & leurs *plombs*, mais

en différens nombres & en diverſes proportions.

LISIERES : on appelle *arbres de liſieres*, ceux qui ſont ſur les extrêmités des forêts, qui les ſéparent des chemins, ou d'autres héritages.

LISIERE, *en terme de manufacture*, eſt le bord d'une étoffe, ou ce qui borne ſa largeur des deux côtés. Les étoffes de laine, de ſoie, de coton, de fil ont des *liſieres* ; les bas au métier en ont auſſi, c'eſt ce qu'on appelle les deux bords du bas. Les *liſieres* ſervent également & à la bonté des étoffes, & à en faire connoître la qualité. Ce qui a donné lieu à quantité de reglemens & de ſtatuts pour en ordonner la maniere, les couleurs, & le façons de les travailler. *Voyez* le précis de ces réglemens dans le Diction. de Commerce.

LISOIRS, *en terme de charonnage*, ſont des piéces de bois d'ormes, placées au deſſus des aiſſieux d'un carroſſe.

LISSE : c'eſt ce qui eſt poli, uni & luiſant. *Dans les manufactures d'étoffes*, on le dit de celles qui n'ont pas paſſé ſous la calandre pour y faire paroître des ondes. On appelle *moire liſſe* celle qui ſort des mains de l'ouvrier, qui n'eſt pas tabiſée ni ondée.

LISSE : les tapiſſiers de haute & baſſe liſſe, les ſergiers, les rubaniers, ceux qui fabriquent des brocards & quelques autres ouvriers nomment *liſſe* ce que les tiſſerands & fabriquans de draps & d'étoffes appellent *chaîne*. Ce ſont les fils étendus de long ſur le métier, & roulés ſur les enſubles, à travers leſquels paſſent ceux de la trême.

La *haute-liſſe* eſt celle dont la *liſſe* ou chaine eſt dreſſée debout & perpendiculairement devant l'ouvrier qui travaille. La *baſſe-liſſe*, au contraire, eſt celle dont la *liſſe* eſt montée ſur un métier parallele à l'horiſon, c'eſt-à-dire placé comme le métier d'un tiſſerand.

On appelle *ruband en liſſe*, celui qui eſt plus fort, plus épais que le ſimple. La *liſſe* ou *chaîne* du premier a plus de fils, quoique dans une égale largeur que celle du dernier .... Les lingeres ont un inſtrument qu'elles nomment *liſſe* qui leur ſert à liſſer leur ouvrages ... Les corroyeurs ont auſſi leur *liſſe*, pour donner la derniere façon à leur cuir de couleur, après qu'ils ont reçu leur dernier luſtre.

LISSES, *chez les tiſſerands & autres ouvriers qui travaillent de la navette*, ſont des cordelettes ou ficelles, dont chacune a ſa petite houlette dans le milieu, faite de la même ficelle, où eſt ſon petit anneau de fer, de corne, d'os ou de verre, au travers deſquelles paſſent les fils de la chaine des étoffes ou toiles que l'on veut frabriquer. Ces *liſſes* ſont attachées par en-haut & par en bas à des longues tringles de bois, nommée *liais*, & quelquefois *liſſerons*. Dans la fabrique des gazes, les *liſſes* ſont de perles d'émail percés par le milieu, à travers leſquelles paſſent les fils de la chaîne. Chaque métier a deux têtes de *liſſes*, & chaque tête de *liſſes* portent mille perles, ſi la gaze doit être d'une demi-aune de large. On les diminue ou on les augmente à raiſon de inq cent par quartier d'aune, qu'on veut donner de plus ou de moins à la gaze..... Les *liſſes* de *hauts liſſiers*, différentes de leur *liſſe* ou *chaîne*, dont on a parlé ci-deſſus, ſont de petites ficelles ou cordelettes, attachées à chaque fil de la chaîne de la *haute-liſſe*, avec une eſpéce de nœud coulant en forme de maille ou d'anneau, auſſi de ficelle. Elles ſervent pour tenir la chaîne ouverte, & on les baiſſe, ou on les leve par le moyen de ce qu'on appelle la perche de *liſſe*,

où elles ſont toutes enfilées.

LISTAOS, nom qu'on donne à des toiles rayées de blanc & de bleu, fabriquées en divers endroits d'Allemagne, & que les Hambourgeois tranſportent en Eſpagne, où elles ſont bonnes pour les Indes occidentales.

LIT, meuble qui ſert à ſe coucher & à ſe repoſer la nuit. Les menuiſiers en font la garniture du bois, qu'on nomme la couchette, l'impériale, &c. & le tapiſſier le ſommier ou la paillaſſe, le lit de plumes, les matelas, le tour de lit qu'on appelle rideaux, &c.

Les jardiniers appellent *lit de gazon*, des gazons placés à terre ſur de petites hauteurs pratiquées exprès. Ils appellent auſſi *lit de fumier* un étage de pluſieurs fourchées de fumier ſur une certaine largeur, pour faire une couche de cinq pieds de large & de trois pieds de haut. Il faut mettre quatre *lits* de fumier l'un ſur l'autre... Les maçons appellent *lit* la ſituation de la pierre dans la carriere, la ſurface ſur laquelle poſe une pierre; celle ſur laquelle elle s'appuie, *lit de deſſous*; celle ſur laquelle une autre s'appuie, *lit de deſſus*; *jointe de lit*, le mortier qui eſt entre deux pierres poſées l'une ſur l'autre; & dans une carriere, *lit tendre*, celui de deſſous; *lit dur*, celui de deſſus.

LITAGE, dans les manufactures de draps, & chez les teinturiers, c'eſt l'action de *liter les étoffes*.

LITARGE, minéral que l'on trouve quelquefois dans les mines de plomb, rougeâtre, par écailles, difficile à caſſer, qui a quelque choſe de la figure & de la nature du blanc de plomb. Cette *litarge* eſt ſi rare, que les épiciers droguiſtes ne vendent, & les ouvriers n'emploient que la *litarge* artificielle. Cette ſeconde eſpéce, ſuivant les différens degrés de feu par où elle paſſe, eſt appellée *litarge d'or* ou *d'argent*. Les uns diſent qu'elle provient d'une écume métallique qu'on leve de deſſus le plomb qu'on fait fondre, après qu'il a ſervi à purifier l'or, l'argent ou ſeulement le cuivre: d'autres veulent que ce ſoit une fumée métallique qui ſort de ces métaux, mêlée avec le plomb, dont on ſe ſert pour les purifier, & qui s'attachant au haut de la cheminée des fourneaux, s'y forme en eſpéce d'écaille, & d'autres enfin croient que c'eſt le plomb même qui a ſervi à l'affinage de ces métaux, ſur tout du cuivre, quand, au ſortir de la mine, on le veut mettre en roſette. Cette derniere opinion a paru la plus probable, parce que la plus grande quantité de ces ſortes de *litarge* viennent de Pologne, de Suéde & de Danemarck, où les mines de cuivre ſont plus communes que celles d'or ou d'argent. La *litarge* eſt d'un grand uſage en médecine, & parmi les ouvriers, potiers de terre, teinturiers, pelletiers, peintres, &c. Il eſt défendu aux marchands de vin, cabaretiers de ſophiſtiquer leurs vins avec de la *litarge*, à cauſe de ſes qualités malignes, étant miſe au nombre des poiſons. Il nous vient encore de la *litarge* d'Allemagne & d'Angleterre: celle de Dantzick eſt la plus eſtimée. Elle eſt moins terreuſe & d'une plus belle couleur. On préfere la menue à la groſſe, parce qu'elle eſt plus facile à diſſoudre.

LITEAU: les chaſſeurs nomment ainſi le lieu où ſe couche & ſe repoſe le loup pendant le jour.

LITEAU: on entend, par ce mot, dans les manufactures de draps, certaines raies que l'on conſerve le long des piéces de drap entre la liſiere & l'étoffe, tant du côté de l'endroit, que du côté de l'envers pour faire connoître qu'elles ſont

de bonne teinture. Les *liteaux* des draps écarlates, bleus & pourpres, ſont ordinairement blancs : ceux des draps verds ſont jaunes, ceux des draps violets ſont d'un rouge clair. Les raies bleues, qui traverſent les toiles d'une liſiere à l'autre, ſont auſſi nommées *liteaux*. Il n'y a que les piéces de toiles deſtinées à faire des napes & des ſerviettes, qui aient des *liteaux*.

LITER du *poiſſon ſalé*, c'eſt l'arranger par lits dans les barils. On lite le ſaumon, le maquereau & le hareng.

LITIERE, *en agriculture*, eſt de la paille, ou vieux fourrage, qu'on met ſous les chevaux ou autres beſtiaux, pour ſe coucher, quand ils veulent dormir, ou quand ils ſont malades. Les pailles fourragées par les moutons, leur ſervent après de *litiere* ; & la *litiere* qu'on met ſous les beſtiaux, ſert à faire du fumier pour engraiſſer les terres. On ne doit pas épargner la *litiere* aux chevaux, ils en valent mieux ; mais lorſqu'on la laiſſe trop conſommer ſous eux, cela leur échauffe les pieds & les leur gâte.

LITIGE, mot qui ſignifie *procès*, *droit de litige* ; c'eſt celui que le roi a de nommer aux bénéfices, dont deux patrons ſe diſputent la nomination.

LITRE, ceinture funébre noire autour d'une égliſe, en dedans & en dehors, ſur laquelle ſont peintes les armes du ſeigneur du lieu, après ſon décès.

LITRON, petite meſure ronde, ordinairement de bois, pour meſurer certains corps ſecs, comme farines, châtaignes, pois, féves, haricots, lentilles, autres légumes, ſel, &c. Seize *litrons* font le boiſſeau de Paris. Suivant la ſentence du prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris du 29 Décembre 1670, inſérée dans l'ordonnance générale de la même ville du mois de Décembre 1672, *chap.* 24, le *litron* doit avoir trois pouces & demi de haut, ſur trois pouces dix lignes de large & le *demi-litron* deux pouces dix lignes de haut, ſur trois pouces une ligne de diametre. Le ſel ſe meſure avec le même *litron* que les grains & graines ; mais ce *litron*, pour le ſel, a des diviſions beaucoup plus étendues, ſuivant l'ordonnance des gabelles, du mois de Mai 1680. Le *litron* ſe diviſe en deux *demi-litrons*, ou en quatre quarts de *litron*, ou en huit demi-quarts de *litron*, ou en ſeize *meſurettes*. L'étalonage ou épalement du *litron*, ainſi que les autres meſures rondes de bois, ſe fait à Paris, en l'hôtel de ville, par les jurés meſureurs de ſel, qui ſont les dépoſitaires des étalons de cuivre, ou meſures matrices & originales qui doivent ſervir de régle à toutes les autres. Les revendeuſes de ſel en détail ne le vendent plus qu'à la livre, demi livre, quart de livre, &c. & aux bourgeois qui en vont faire leurs proviſions au grenier à ſel, par minot, demi-minot & quart de minot.... *Litron*, ſe dit auſſi de la choſe meſurée ; un *litron de pois*, un *litron de farine*, &c.

LIVECHE, plante dont il y a pluſieurs eſpéces. Sa racine & ſa ſémence ſont bonnes pour l'eſtomac ; elles réſiſtent au venin, & excitent l'urine. La *livéche* pouſſe une tige de la hauteur d'un homme. Elle a les feuilles grandes, amples, étendues en ailes, diviſées en pluſieurs parties, les ſommités garnies de grandes ombelles, de petites fleurs à cinq feuilles blanches, diſpoſées en roſes : ſes ſemences ſont plus groſſes & plus longues que celles de fenouil, cannelées profondément bordées d'un filet délié & tranchant par le bout, d'une odeur qui n'eſt pas agréable. La racine de cette

plante eſt ridée, blanche & odorante.

LIVRAISON, action par laquelle on met quelque choſe entre les mains, & en la poſſeſſion d'un autre. Ce terme eſt en uſage dans le commerce en gros des marchandiſes que l'on achete, ou que l'on vend. On dit une *livraiſon* de cent piéces de draps de velours, de cent barriques d'huile, de ſucre, de cent rames de papier, de cent, deux cents cordes de bois, &c.

LIVRE, ce ſont les imprimeurs qui font l'impreſſion des *livres*, les relieurs qui les relient, les doreurs qui les dorent, & les libraires qui les vendent en gros & en détail. Ces *livres* imprimés, ſoit pour l'utilité publique, ſoit pour la curioſité & pour le plaiſir, ſe diſtinguent par le *format*, qui eſt de pluſieurs ſortes, comme l'*in-folio*, l'*in*-4°, l'*in*-8°, l'*in*-12., &c. Un *livre* en blanc eſt un *livre* qui n'eſt pas relié. Les auteurs, libraires & imprimeurs qui obtiennent des priviléges pour l'impreſſion des *livres*, ne ſont tenus de ne fournir qu'en blanc, à la chambre ſyndicale, les huit exemplaires ordonnés par les édits & déclarations.... Un *livre relié* eſt celui qui, après avoir été battu, couſu, rogné, couvert d'un carton, & par-deſſus de veau, de bazanne ou de marroquin, &c.... Un *livre relié à la corde*, eſt celui qui eſt couſu avec ces ficelles appellées des *nerfs*, mais n'eſt pas couvert.... Un *livre broché* eſt un *livre* qui n'eſt que légérement couſu & couvert d'un papier marbré ou autre..... Un *livré contrefait* eſt un *livre* imprimé par d'autres que ceux qui en ont obtenu le privilége. Les libraires étrangers contrefont tous les bons *livres* qui s'impriment à Paris... Un *livre prohibé*, c'eſt celui dont l'impreſſion & le débit ſont défendus par les loix & ordonnances. On comprend, ſous ce nom, tous les *livres* contre la religion, l'état & les bonnes mœurs, même ceux imprimés ſans privilége, ſans nom d'auteur & d'imprimeur.

Le commerce de la librairie eſt, en France, un des plus libres commerces. Cette liberté de négoce de *livres* conſiſte dans une double exemption, l'une de tous droits d'entrées & de ſortie du royaume ou d'autres ſemblables impoſitions au-dedans, l'autre de toutes viſites, hors celles des ſyndic & adjoints de la librairie qui même ne ſe fait pas dans les bureaux des douanes, mais dans la chambre ſyndicale de la communauté des libraires. Ces deux exemptions ſont anciennes, & ont été accordées & confirmées par les rois de France en faveur d'un art ſi utile à l'état, à la religion & aux belles-lettres. C'eſt la déclaration de *Louis XII*, donnée à Blois, le 9. Avri 1513, qui a ſervi de modele aux déclarations, édits, arrêts du conſeil & du parlement, rendus ſous les régnes ſuivans, & juſqu'à preſent porte que tous les *livres*, ſoit en latin ou en françois, ſoit rélies ou non reliés, ſeroient francs, quittes & exempts de tous péages, &c. quelque part qu'ils ſoient tranſportés, ſoit par eau ou par terre, ſoit dans ou dehors le royaume, ſans payer aucun acquit, impoſition, ou autre ſubſide quelconque. La déclaration de *Henri II*, du 27. Juin 1551, défend l'ouverture des balles de *livres*, apportées de dehors, qu'en préſence des ſyndic & adjoints. Ces deux déclarations de *Louis XII* & de *Henri II* ont été confirmées par tous les rois leurs ſucceſſeurs; ſoûs *François I*, en 1543, & *Henri II*, en 1547, conformément celle de *Louis XII*, & toutes les deux conjointement par *Charles IX*, en 1560 : *Henri III*, en 1583 ; *Henri IV*, en 1595 : *Louis XIII*, en

1613 : *Louis XIV*, par plusieurs arrêts & déclarations que *Louis XV* a renouvellés. Les visiteurs de la douane de Paris ouvrent les balles, caisses ou balots où sont enfermés les *livres* pour voir s'il n'y a point d'autres marchandises mêlées, mais sans visiter les *livres* qui sont renvoyés à la chambre syndicale.

La licence des auteurs, & celle des imprimeurs & libraires, dont les uns peuvent abuser de leur esprit pour composer & les autres de leur profession pour imprimer & répandre dans le public des *livres* dangereux à la religion, à l'état & aux bonnes mœurs, ont fait prendre, dans tous les tems, des précautions pour prévenir & arrêter ce désordre. Avant l'invention de l'impression l'université de Paris étoit seule chargée de ce soin pour les *livres* qui se débitoient par les libraires. L'inspection des *livres* qui regardent la théologie & la religion, lui est encore reservée ; & nul, de ces sortes de *livres*, ne doit s'imprimer sans l'approbation des docteurs. Mais pour prevenir l'impression & le débit des mauvais *livres*, on a sagement imposé la nécessité d'un privilége du grand sceau, ou d'une permission des officiers de la police, suivant la qualité des impressions. On peut voir dans le Code de la librairie les divers édits, arrêts, déclarations, soit du conseil, soit du parlement, qui ont établi cette discipline pour le commerce des *livres*.

Ces réglemens ne pourvoient qu'aux impressions qui se font au-dedans du royaume; mais pour empêcher l'entrée des mauvais *livres* & des *livres* contrefaits dans les pays étrangers, Louis XIV, par un arrêt de son conseil du 11 Juin 1710, a réglé & spécifié les villes par lesquelles seules tous les *livres* & *livrets*, venant des pays étrangers peuvent être adressés & avoir entrée dans le royaume. Ces villes sont Paris, Rouen, Nantes, Bordeaux, Marseille, Lyon, Strasbourg, Metz, Rheims, Amiens & Lille. Dans chacune de ces villes, il y a une chambre où les *livres* sont déposés & visités par les syndics de la communauté des libraires, ou par deux libraires nommés à cet effet, dans les villes où il n'y a point de syndic. Les syndics & libraires nommés sont tenus de dresser un catalogue exact de tous les *livres* qui sont apportés & visités dans leur chambre, & d'en envoyer chaque semaine une copie certifiée d'eux à M. le chancelier, pour être par lui, sur les ordres qu'il reçoit du roi réglé tout ce qu'il appartiendra par rapport à la suppression, confiscation, permission, vente ou débit de tous lesdits *livres* & ouvrages. Il n'y a que les libraires qui peuvent faire le commerce des *livres*; mais les particuliers peuvent disposer de leurs livres, cabinets & bibliothéques.

LIVRE : les *livres*, dans le commerce, sont tous les regîtres sur lesquels les marchands, négocians, banquiers, &c. écrivent en détail & en gros toutes les affaires de leur négoce, & même leurs affaires domestiques qui y ont rapport. Les marchands ne peuvent se passer de *livres* : ils sont même obligés d'en avoir par les ordonnances. Ils les tiennent ou *en parties doubles* ou *en parties simples*. Les marchands qui font peu d'affaires n'en ont qu'en *parties simples* ; mais les gros négocians tiennent leurs *livres en parties doubles*. On croit que ce sont les Italiens, particuliérement les Vénitiens, Génois & Florentins, qui ont appris aux autres nations à tenir les *livres en parties doubles*.

Les trois principaux *livres* pour les *parties doubles*, sont le *mémo-*

rial, auſſi nommé *brouillon*; le *journal* & le *grand livre*, appellé auſſi *livre d'extrait*, ou *livre de raiſon*. Outre ces trois *livres* dont on ne peut ſe paſſer, il y a le *livre de caiſſe & de bordereaux*, celui des *factures*, celui des *comptes courans*, celui des *commiſſions*, *ordres* ou *avis*, celui des *acceptations* ou des *traites*, celui des *remiſes*, celui des *dépenſes*, celui des *copies de lettres*, celui des *ports de lettres*, celui des *vaiſſeaux*, celui des *ouvriers*.

Le *livre mémorial* eſt celui où toutes les affaires de négoce ſe trouvent confuſément, & pour ainſi dire, brouillées enſemble, d'où il eſt appellé *brouillon*. C'eſt ce *livre* d'où l'on tire tout ce qui compoſe les autres. Auſſi doit-il être exact & net, à cauſe des conteſtations qui peuvent ſurvenir pour cauſe de commerce. Il y en a qui diviſent ce *livre* en quatre autres, qui ſont le *livre d'achat*, le *livre de vente*, le *livre de caiſſe* & le *livre de notes*.... Le *journal* eſt celui où l'on écrit jour par jour toutes les affaires, à meſure qu'elles ſe font; & c'eſt de ce *livre* dont parle l'ordonnance du mois de Mars 1673, lorſqu'il eſt dit, *tit.* 3. *art.* 1, 3 & 5 que les négocians & marchands, tant en gros qu'en détail, auront un *livre* qui contiendra tout leur négoce, leurs lettres de change, leurs dettes actives & paſſives... Le *grand livre* eſt le plus grand de tous ceux dont ſe ſervent les négocians. On l'appelle encore *livre d'extrait* & de *raiſon*. *Livre d'extrait* parce qu'on y porte tous les articles extraits du *journal*; & *livre de raiſon*, parce qu'il rend raiſon à celui qui le tient de toutes les affaires; c'eſt un énorme volume *in-folio* dont chaque page eſt réglée à ſix lignes, deux du côté de la marge, quatre du côté des ſommes. C'eſt ſur ce *livre* qu'on forme tous les comptes en débit & en crédit, dont on trouve les débits dans le *journal*. Pour faciliter l'uſage du *grand livre*, on fait un *livre d'alphabet*, mais qui n'eſt guères néceſſaire que pour les gros marchands; car pour ceux qui ne font qu'un négoce médiocre, il leur ſuffit d'une ſimple table ſur les deux premiers feuillets du *grand livre*; c'eſt auſſi ce qu'il faut obſerver dans tous les autres *livres* dont on ſe ſert dans le commerce..... Le *livre de caiſſe* eſt celui qui contient, en débit & crédit, tout ce qui entre d'argent dans la caiſſe d'un négociant, & tout ce qui en ſort: on le nomme auſſi *livre de bordereaux*, parce que les eſpéces des monnoies qui ſont entrées dans la caiſſe, ou qui en ſont ſorties, y ſont détaillées par bordereaux.... Le *livre des échéances*, nommé auſſi le *livre* des payemens & des mois, eſt celui ſur lequel on écrit toutes les ſommes que l'on a à payer ou à recevoir, ſoit par lettres de change, billets, marchandiſes ou autrement..... Le *livre des numeros* contient toutes les marchandiſes qui entrent dans un magaſin, qui en ſortent ou qui y reſtent.... Le *livre des factures* contient celles des marchandiſes que l'on achete & que l'on envoie pour le compte d'autrui.... Le *livre des comptes courans* qui ſe tient en débit & crédit, comme le *grand livre*, ſert à dreſſer les comptes qui ſont envoyés aux correſpondans pour les régler de concert avec eux, avant que de les ſolder ſur le *grand livre*; & ce *livre* eſt un double des comptes courans qu'on garde pour y recourir en cas de néceſſité.... Le *livre des commiſſions*, *ordres* ou *avis*, eſt celui où l'on écrit toutes les commiſſions, ordres & avis que l'on reçoit des correſpondans.... Le *livre des acceptations*, ou *des trai-*

res, eſt celui où l'on enregître toutes les lettres de change que les correſpondans marquent par leurs lettres miſſives ou d'avis qu'ils ont tirées... Le *livre des remiſes* ſert à enrégiſtrer toutes les lettres de change, à meſure que les correſpondans les remettent pour en exiger le payement.... Le *livre de dépenſe* eſt pour mettre le détail de toutes les petites dépenſes qui ſe font, ſoit pour le ménage, ſoit pour le commerce, dont, au bout de chaque mois, on fait un total pour en former un article ſur le *mémorial*, ou *journal*.... Le *livre des copies de lettres* concerne celles d'affaires qu'on écrit à ſes correſpondans, afin de ſçavoir dans le beſoin, & ce qu'on leur a écrit, & les ordres qu'on leur a donnés... Le *livre des ports de lettres* eſt celui ſur lequel on ouvre des comptes particuliers à chacun de ſes correſpondans pour des ports de lettre qu'on a payés pour eux, & que l'on ſolde enſuite, afin d'en porter le total à leur débit.... Le *livre des vaiſſeaux* ſe tient en débit & crédit, en donnant un compte à chaque vaiſſeau. Dans le *débit* ſe mettent les frais d'avitaillement, &c. & dans le crédit ce que le vaiſſeau a produit, ſoit pour fret ou autrement. Ce *livre* n'eſt en uſage que pour ceux qui font le commerce de mer en ſociété ou ſeuls... Le *livre des ouvriers* eſt pour les marchands qui font fabriquer des étoffes ou autres marchandiſes. Ce *livre* ſe tient en *debit* & en *crédit* pour chaque ouvrier que l'on fait travailler. Dans le *débit* on met les matieres qu'on leur donne à fabriquer, & dans le *crédit* les ouvrages qu'ils rapportent après les avoir fabriquées.

Dans les villes où il y a des banques publiques ouvertes, on a beſoin d'un *livre de banque*. Les marchands, ſur ce *livre* qui ſe tient en *débit* & en *crédit*, mettent les ſommes que leur paye ou que leur doit la *banque*. Par ce ſecours ils ſont en état de ſçavoir, en très-peu de tems, comment ils ſont avec la *banque*, c'eſt-à-dire, quels fonds ils peuvent y avoir.

Tous ces *livres* ou *écritures*, plus ou moins néceſſaires aux négocians & marchands, ſuivant qu'ils font plus ou moins de négoce, ſe tiennent preſque de la même maniere pour le fond dans les principales villes de commerce de l'Europe, mais non quant aux monnoies, chacun ſe réglant à cet égard ſur celles qui ont cours dans les états où ils ſe trouvent établis. En France les *livres* des marchands & banquiers ſe tiennent par livres, ſols & deniers tournois, la *livre* valant vingt ſols, & le ſol douze deniers.... A Strasbourg en fleurine, creutzers & pennins, monnoie d'Alſace.... En Angleterre, Ecoſſe & Irlande, par livres, ſols & deniers ſterling... En Hollande, Flandre, Zelande & Brabant, par livres, ſols & deniers de gros, ou par florins, patars & pennins.... A Madrid, Cadix, Seville, & toute l'Eſpagne, par maravedis, ou par réaux de plate, & piéces de huit.... A Boulogne, en Italie, par livres, ſols & deniers.... A Genes, par livres, ſols & deniers. A Bergame, de même.... A Livourne, de même.... A Florence, par écus, ſols & deniers d'or... A Lisbonne, par raies.... A Hambourg, par marcs, ſols & deniers lubs, ou comme en Hollande..... A Dantzick, & toute la Pologne, par richedales, grochs & deniers ou par florins, gros ou deniers, par livres, gros & deniers.... A Francfort, Nuremberg, & preſque toute l'Allemagne, par florins, creutzers & pennings, ou phenings courans; & à Francfort, encore par

florins de change.... A Augsbourg, en talers & en creutzers.... A Geneve & en Savoie, par livres, ſols & deniers, ou par florins..... A Meſſine, Palerme & toute la Sicile, par onces, taris, grains & picolis.... A Veniſe, par ducats, courans, ou par livres, ſols & deniers de gros, ou par ducats & gros de banque.... A Milan, par livres, ſols & deniers.... A Rome, par livres, ſols & deniers d'or d'eſtampes.. A Lucques, en livres, ſols & deniers, & en écus de ſept livres dix ſols.... A Ancone, en écus, ſols & deniers..... A Nove, en écus, ſols & deniers d'or de marc.... A Malte, en tarins, carlins & grains. En Suiſſe, en florins, creutzers & pennins.... En Moſcovie, en roupies, altins, grifs ou grives.... En Danemarck, en richedales, en hors & en ſchelings.... En Suéde, en dalles d'argent & en dalles de cuivre.... A Berlin, & dans tous les états du roi de Pruſſe, en richedales, en grochs ou florins.... En Hongrie, en hongres & demi-hongres d'or. Enfin dans les Echelles du Levant, & dans tous les états du grand ſeigneur, en piaſtres, en bouquets & en aſpres.

LIVRES DE BORD : on appelle ainſi les regîtres que les capitaines ou les maîtres des vaiſſeaux marchands tiennent ou ſont tenir par leur écrivain, où ſont enregiſtrés le chargement du vaiſſeau, la qualité, la quantité, la deſtination & autres circonſtances des marchandiſes qui compoſent leur cargaiſon. Les connoiſſemens & autres ſemblables papiers & expéditions forment, avec ce regître, ce qu'on appelle les écritures d'un navire marchand.

LIVRE, poids d'une certaine proportion qui ſert à juger de la peſanteur des corps graves. La *livre*, à Paris, eſt de ſeize onces. Elle ſe diviſe en deux manieres ; la premiere ſe fait en deux marcs, chaque marc en huit onces, chaque once en huit gros, chaque gros en trois deniers, chaque denier en vingt-quatre grains, & chaque grain eſt environ un grain de bled. On ſert de ces poids de marc pour peſer l'or, l'argent, & les choſes précieuſes. La ſeconde diviſion ſe fait en deux demi-livres, la demi-livre en deux quarterons, le quarteron en deux demi-quarterons, & le demi-quarteron en deux onces, & l'once en deux demi-onces. On emploie ces poids, qui ſont les poids ordinaires, pour peſer les marchandiſes qui ne ſont pas d'un prix ſi conſidérable. Les poids de marc ſont ordinairement de cuivre : les poids ordinaires, de fer ou de plomb.

A Lyon, la *livre* de poids de ville eſt de quatorze onces, & les cent *livres* de Lyon ſont à Paris quatre-vingt-ſix *livres*. Outre cette *livre* de poids de ville, il y en a une autre dont on ſe ſert pour peſer les ſoies : elle eſt de quinze onces, ce qui eſt une once moins que celle de Paris, & une once de plus que celle du poids de ville..... A Toulouſe, & dans le haut Languedoc, la *livre* eſt de treize onces & demie ou environ, poids de Paris, de maniere que cent *livres* de Toulouſe ſont quatre-vingt-quatre *livres* trois quarts de Paris, & cent *livres* de Paris ſont à Toulouſe cent dix-huit *livres*.... A Marſeille & dans toute la Provence, la *livre* eſt de treize onces ou environ, poids de Paris, enſorte que cent *livres* de Marſeille ſont à Paris quatre-vingt-une *livre*, & cent *livres* de Paris ſont à Marſeille cent vingt-trois *livres* & demie.... A Rouen, la *livre* du poids de vicomté eſt de ſeize onces & demie ſix cinquiémes. Les cent *livres* de Rouen ſont à Paris cent quatre *livres*, & les

cent *livres* de Paris font à Rouen quatre-vingt ſeize *livres* deux onces & demie. Pour les marchandiſes qui ſe vendent & qu'on achete à Rouen, dont le poids eſt au-deſſous de treize *livres*, l'on ne ſe ſert point du poids de vicomte, mais de celui de Paris, dont la *livre* eſt de ſeize onces, comme on l'a dit ci-deſſus. A Strasbourg, à Beſançon, à Amſterdam, la livre eſt égale à celle de Paris. A Geneve la livre eſt de dix-ſept onces. Les cent livres de Geneve font à Paris cent douze livres, & les cent livres de Paris font à Geneve quatre-vingt-neuf livres... Cent livres de Londres font quatre-vingt-onze livres de Paris..... Cent livres d'Anvers font quatre-vingt-huit livres de Paris, & cent livres de Paris font à Anvers cent treize livres & demie.... Cent livres de Veniſe, font à Paris cinquante-cinq livres, & cent livres de Paris font à Veniſe cent quatre-vingt-une livres trois quarts..... Cent livres de Milan font à Paris cinquante-neuf livres, & cent livres de Paris font à Milan cent ſoixante-neuf livres & demie.... Cent livres de Meſſine font à Paris ſoixante-une livres, & cent livres de Paris font à Meſſine cent ſoixante-trois livres trois quarts.... Cent livres de Boulogne, de Turin & de Modene, font à Paris ſoixante-ſix livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent cinquante-une livre & demie.... Cent livres de Valence & de Sarragoſſe, font à Paris ſoixante trois livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent cinquante-huit livres & demie..... Cent livres de Genes & de Tortoſe font à Paris ſoixante-deux livres, & cent livres de Paris font, dans ces pays-là, cent ſoixante-une livres un quart.... Cent livres de Nuremberg, de Francfort, de Baſle & de Berne, font à Paris cent deux livres, & cent livres de Paris y font quatre-vingt-dix-huit livres.. Cent livres de Lisbonne font à Paris quatre-vingt-ſept livres huit onces & un peu plus, & cent livres de Paris y font cent quatorze livres huit onces un peu moins.

Comme Lyon & Rouen ſont, auſſi bien que Paris, les deux principales villes de commerce de France, voici la proportion qui ſe trouve entre les poids de ces deux endroits & ceux des autres villes du royaume, même des pays étrangers.

Cent livres de Lyon font à Avignon, à Toulouſe & à Montpellier cent quatre livres, & cent livres d'Avignon & des deux autres font à Lyon quatre-vingt ſeize livres, la livre de ces villes ne faiſant à Lyon que quinze onces..... Cent livres de Lyon font à Rouen quatre-vingt-cinq livres, & cent livres de Rouen font à Lyon cent vingt livres, la livre de Lyon ne faiſant à Rouen que treize onces, & celle de Rouen faiſant à Lyon une livre trois onces.... Cent livres de Lyon font à Marſeille cent ſix livres, & cent livres de Marſeille font à Lyon quatre-vingt-quatorze livres, la livre de Marſeille ne faiſant, à Lyon, que quinze onces.... Cent livres de Lyon font à Londres quatre-vingt quatorze livres & demie, & cent livres de Londres font à Lyon cent ſix livres.... Cent livres de Lyon font à Anvers quatre-vingt-dix-huit livres, & cent livres d'Anvers font à Lyon cent deux livres.... Cent livres de Lyon font à Veniſe cent cinquante-huit livres & demie, & cent livres de Venife font à Lyon ſoixante-trois livres.... Cent livres de Lyon, à Florence, à Livourne & à Piſe font cent trente-une livres & demie, & cent livres de ces villes font à Lyon ſoixante-ſeize livres..... Cent livres de Lyon font à Naples & à Bergame

cent quarante-ſept livres, & cent livres de ces villes ſont à Lyon ſoixante-huit livres..... Cent livres de Lyon ſont à Turin, à Modene, à Boulogne, à Raconis & à Reggio, cent trente livres, & cent livres de ces pays ſont à Lyon ſoixante-dix-ſept livres.... Cent livres de Lyon ſont à Milan cent quarante-cinq livres, & cent livres de Milan ſont à Lyon ſoixante-neuf livres, la livre de Milan ne faiſant qu'onze onces.... Cent livres de Lyon ſont à Meſſine cent quarante une livres, & cent livres de Meſſine ſont à Lyon ſoixante-onze livres, la livre de Meſſine ne faiſant à Lyon qu'onze onces..... Cent livres de Lyon, à Geneve, à Tortoſe, ſont cent trente-neuf livres, & cent livres de ces villes ſont à Lyon ſoixante-douze livres, la livre de ces villes ne faiſant à Lyon qu'onze onces trois quarts.... Cent livres de Lyon, ſont à Geneve ſoixante dix-ſept livres, & cent livres de Geneve ſont à Lyon cent trente livres, la livre de Geneve faiſant à Lyon une livre cinq onces.... Cent livres de Lyon à Francfort, Nuremberg, Baſle & Berne, ſont quatre-vingt quatre livres & demie, & cent livres de ces villes ſont à Lyon cent dix-huit livres, la livre de Francfort n'étant à Lyon qu'une livre trois onces.... Cent livres de Lyon, ſont à Valence, à Sarragoſſe, cent trente-cinq livres, & cent livres de ces villes ſont à Lyon ſoixante-quatorze livres, la livre de Valence & des autres ne faiſant qu'à Lyon douze onces.

Cent livres de Rouen, ſont à Toulouſe, à Montpellier & à Avignon cent vingt-cinq livres, & cent livres d'Avignon & des autres ſont à Rouen quatre-vingt livres, la livre d'Avignon, &c. ne faiſant à Rouen que douze onces trois quarts. Cent livres de Rouen ſont à Londres cent treize livres & demie, & cent livres de Londres ſont à Rouen quatre-vingt-huit livres, la livre de Londres ne faiſant à Rouen que quatorze onces.... Cent livres de Rouen, ſont à Anvers cent dix-ſept livres & demie, & cent livres d'Anvers ſont à Rouen quatre-vingt-cinq livres, la livre d'Anvers ne faiſant à Rouen que treize onces... Cent livres de Rouen ſont à Veniſe cent quatre-vingt-huit livres & demie, & cent livres de Veniſe ſont à Rouen quarante-cinq livres, la livre de Veniſe ne faiſant à Rouen que huit onces & demie, & deux cinquiemes d'once.... Cent livres de Rouen ſont à Florence, à Ligourne & à Piſe, cent cinquante-ſix livres, & cent livres de Florence, &c. ſont à Rouen ſoixante-quatre livres, la livre de Florence, &c. ne faiſant à Rouen que dix onces..... Cent livres de Rouen ſont à Naples, à Bergame & en Calabre cent ſoixante-quinze livres & demie, & cent livres de Naples, &c. ſont à Rouen cinquante-ſept livres, la livre de Naples & des autres, ne faiſant à Rouen que neuf onces..... Cent livres de Rouen ſont à Turin, à Modene, à Boulogne, à Raconis, à Reggio, cent cinquante-ſept livres & demie, & cent livres de Turin, &c. ſont à Rouen ſoixante-trois livres & demie, la livre de Turin, &c. ne faiſant à Rouen, que dix onces un quart...Cent livres de Rouen ſont à Milan cent ſoixante-douze livres & demie, & cent livres de Milan ſont à Rouen cinquante-huit livres, la livre de Milan ne faiſant à Rouen, que neuf onces & un quart... Cent livres de Rouen ſont à Meſſine cent ſoixante-neuf livres & demie, & cent livres de Meſſine ſont à Rouen cinquante-neuf livres, la livre de Meſſine ne faiſant à Rouen que neuf onces & demie.... Cent livres de Rouen

ſont à Genes, & à Tortoſe, cent ſoixante-ſix livres & demie, & cent livres de Genes & de Tortoſe ſont à Rouen ſoixante livres, la livre de Genes & de Tortoſe ne faiſant, à Rouen, que neuf onces & demie.... Cent livres de Rouen font à Geneve quatre-vingt-douze livres & demie, & cent livres de Geneve ſont à Rouen cent huit livres, la livre de Geneve faiſant à Rouen une livre une once & un quart d'once..... Cent livres de Rouen font, à Francfort, à Nuremberg, à Baſle & à Berne, cent deux livres, & cent livres de Francfort, &c. ſont à Rouen quatre-vingt-dix-huit livres, la livre de Francfort, &c. faiſant à Rouen quinze onces & demie.... Cent livres de Rouen font à Valence & à Sarragoſſe cent ſoixante-trois livres trois quarts, & cent livres de Valence & de Sarragoſſe ſont à Rouen ſoixante-une livres, la livre de Valence & de Sarragoſſe étant à Rouen de neuf onces trois quarts.

La livre de la Chine, comme celle de France, a ſeize onces. Le poids d'Angleterre ſe nomme *livre*, ainſi qu'en France. Tous les poids y ſont étalonnés ſur les étalons ou matrices qui ſont gardés dans l'échiquier par l'officier appellé *clerc ou controlleur du marché*. Les Anglois ont deux ſortes de poids, dont les étalons ſe conſervent dans cet échiquier. Le *poids de Troye*, & *celui d'avoir-du-poids*; le poids ou livre de poids de Troye, n'eſt que de douze onces; c'eſt à ce poids que ſe peſent les perles, les pierreries, l'or, l'argent, le pain, & toutes ſortes de bleds & de graines. Chaque once eſt de vingt deniers, & chaque denier de vingt-quatre grains, enſorte que quatre cents quatre-vingt grains ſont une once, & cinq mille ſept cents ſoixante grains, une livre: c'eſt auſſi de ce poids que les apothicaires ſe ſervent; mais ils le diviſent autrement.... La *livre d'avoir-du-poids* eſt de quatre onces plus forte que celle du *poids de Troye*; mais auſſi il s'en faut quarante-deux grains que l'once *d'avoir-du-poids* ne ſoit auſſi peſante que celle *du poids de Troye*, ce qui revient, à-peu-près, à un douzieme. C'eſt à la livre *d'avoir-du-poids*, que ſe peſent toutes les marchandiſes groſſieres & de volume, comme chair, beurre, fromage, fer, chanvre, filaſſe, ſuif, cire, plomb, acier, &c. Cent douze livres *d'avoir-du-poids* ſont le hundret ou quintal.

LIVRE, POIRE DE LIVRE, nommée par quelques-uns *gros rateau gris*, par d'autres *poire d'amour*; eſt un fruit peu long pour ſa groſſeur, dont la peau eſt aſſez dure, le coloris d'un roux fort obſcur, la queue courte, & l'œil fort enfoncé, dont on fait une belle & bonne compote, de quelque maniere qu'on la faſſe cuire, ſoit dans la cloche, ſoit ſous la cendre, ſoit autrement.

LIVRÉE: les marchands de toile donnent ce nom à un fil de ſoie d'une certaine couleur, attaché à la liſiere des batiſtes & linons, du côté du chef. C'eſt dans ce fil qu'eſt paſſé le petit morceau de parchemin quarré ſur lequel eſt écrit le numero de la piéce.

LIVRÉE DE TERRE, *en terme de coutume*, eſt un fonds qui produit une livre de rente.

LIVRER *le cerf aux chiens*, en terme de chaſſe, c'eſt mettre les chiens après.

LIVRET, *en terme d'arithmétique*, eſt un quarré qui en renferme pluſieurs autres qui contiennent les multiplications des nombres ſimples, l'un par l'autre juſqu'à dix. On la nomme la *table de Pythagore*, ou la *table de multiplication*.

LIZARDES : ce ſont des toiles qui ſe fabriquent au Caire & à Alep. Dans ce dernier endroit on les nomme *lizales* ; elles ſont une partie du commerce des Européens.

LIZER : c'eſt, *dans les manufactures de drap*, tirer une piéce par les liſieres ſur ſa largeur, afin de la bien étendre pour en ôter les ribaudures & anguilles qui ſont des eſpéces de faux plis ou bourlets qui s'y ſont formés en la faiſant fouler, cauſés par la force des maillets ou pilons qui ſont tombés deſſus. On retire auſſi pluſieurs fois la piéce de la pile pour la *lizer*, afin qu'elle ſe puiſſe fouler uniment ſans ſe dégrader, & prendre ſa largeur comme il faut.

LIZIERE. Voyez *liſiere*.

LLAMAS, eſt un animal du Pérou, petit chameau ou mouton qui porte juſqu'à cent peſant, marche la tête levée, & avec une eſpéce de gravité, mais jamais la nuit. Il mange peu & ne boit jamais. Sa nourriture eſt une ſorte de jonc très-fin, nommé *ycho*, fort eſtimé dans cette partie de l'Amérique où ſe trouvent les *llamas*, à cauſe du grand uſage, dont cette herbe eſt dans les mines de vif-argent où elle tient lieu de bois pour la fonte du minéral. Les *llamas* ſont ſi dociles & ſi faciles à dreſſer, que quand on les charge, & qu'ils ont coutume de porter leurs charges en certains endroits, ils y vont ſans conducteurs, & étant déchargés, reviennent auſſi tous ſeuls retrouver leur maître. Ils ſont couverts d'une laine d'une odeur forte & déſagréable qu'on mêle avec celle de vigogne, à laquelle elle eſt très-inférieure. Cette laine eſt longue, aſſez fine, mêlée de blanc, de roux & de gris. On l'emploie, à-peu-près, dans les mêmes étoffes & manufactures que les laines de vigogne.

LO, ſorte de gaze qui ſe fabrique à Canton dans la Chine. Il y en a de trois ſortes qui diminuent par degrés de longueur & de largeur.

LOCAL, qui appartient à un lieu. Une *coutume locale* eſt celle qui ne s'obſerve que dans l'endroit qui lui eſt propre : un *droit local* eſt un droit qui ſe paye à l'entrée de certaines villes, ou de certains territoires, ou à certains paſſages ou ponts. Il y a beaucoup de ces droits locaux ſur la riviere de Loire.

LOCATAIRE, c'eſt celui qui prend une maiſon entiere ou une partie de maiſon à loyer. Un principal *locataire* eſt celui qui loue toute une maiſon, & relone à d'autres particuliers des chambres ou des appartemens.

LOCHE, c'eſt un petit poiſſon de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivieres & dans les ruiſſeaux. Il ſe plaît parmi les herbes & la bourbe. La *loche* eſt fort vive & fort délicate. Le meilleur tems pour la manger, eſt le mois d'Avril & de Mai. On l'apprête, en cuiſine, comme l'éperlan. Voyez *Eperlan*.

LOCMAN, c'eſt un pilote établi dans les ports & aux embouchures des rivieres pour conduire les vaiſſeaux en ſûreté, ſoit en entrant, ſoit en ſortant par les paſſages difficiles. Voyez *Lamaneur*.

LOCQUETS : on donne ce nom, dans la Normandie, à la laine que l'on coupe de deſſus les cuiſſes. Elle eſt la plus graſſe & la plus eſtimée de toutes. On s'en ſert pour faire des matelas, & dans la fabrique des drogues de Rouen, pour en faire la trême.

LOCRENAN, groſſe toile de chanvre écru qui tire ſon nom du lieu où elle ſe fabrique, appellé *locrenan*, en baſſe Bretagne. Les piéces de ces toiles ſont de trente

aunes, mesure de Paris. On s'en sert à faire des voiles pour les grandes, petites barques ou chaloupes qui vont à la pêche de la morue. Les Anglois, en tems de paix, en tirent considérablement; les Espagnols & les Baïonnois en tirent aussi beaucoup, & l'appellent *toile d'Olonne*, quoiqu'il ne s'en fabrique point en Poitou, au moins qui soit de cette qualité. On fabrique aussi, en basse Bretagne, vers Quimpercorentin, une espéce de toile toute pareille aux locrenans. Comme elle est destinée au même usage, on lui donne aussi le nom de *Locrenan*, quoiqu'elle n'y soit pas fabriquée.

LODIER, c'est une grosse couverture piquée, remplie de laine ou de ploc, entre deux toiles ou deux étoffes.

LODS ET VENTES: on appelle ainsi, en jurisprudence le droit que le seigneur peut exiger de ceux qui acquierent des héritages roturiers situés dans sa seigneurie & mouvans de lui. Ce droit n'est pas uniforme dans le royaume. Voyez la *Jurisprudence actuelle* de M. Denisart, *tome II*, *page* 41.

LOGE; c'est le nom qu'on donne, à Lyon & à Marseille, à un certain lieu dans les places ou bourses, où les marchands se trouvent à certaines heures du jour pour traiter des affaires de leur négoce. On ne souffre point dans ces *loges* les marchands qui ont fait faillite... *Loge* est aussi un bureau général, établi en quelques villes des Indes pour chaque nation de l'Europe; & dans les foires on nomme *loge*, les boutiques occupées par les marchands.

LOIR, rat sauvage semblable au domestique, grisâtre, dont le poil est plus long, la queue moins longue & plus velue en deux endroits. Ces animaux sont préjudiciables aux fruits des jardins, & sur-tout aux abricots, aux pêches & aux bons raisins exposés le long des murs. On ne les voit que le soir bien tard, & il faut leur tendre des piéges pour arrêter le cours des ravages qu'ils font le long des espaliers.

LOI, *en terme de monnoie*, signifie le titre, le fin ou la bonté intérieure des espéces.

LOIX: nous avons, en France, quatre différentes espéces de *loix*, les *ordonnances*, les *coutumes* qui sont nos *loix propres*; ce que nous observons du droit romain & le droit canonique. Ces quatre sortes de *loix* réglent les contestations qui s'élevent enrre les citoyens, mais leur autorité est bien différente. Les *ordonnances* en ont une universelle dans tous les royaumes, quand elles ont été enregistrées & promulguées suivant l'usage. Il y en a quelques-unes, dont les dispositions regardent quelques provinces. Les *coutumes* ont leur autorité particuliere, & chacune est bornée dans l'étendue de la province ou du lieu où elle s'observe. Pour le *droit romain*, il est observé comme coutume en plusieurs provinces, & il y tient lieu de *loi* sur plusieurs matieres. Il s'étend aussi à toutes les provinces, non pas préciſément parce que ses déciſions sont écrites dans le *droit romain* qui ne fait *loi* pour nous, qu'autant qu'il plaît au prince, mais parce qu'elles sont fondées sur la justice & la raison qui sont les bases de la *loi* universelle. Pour le *droit canonique*, il contient un très-grand nombre de régles. On observe tous les canons qui regardent la foi & les mœurs, tirés de l'écriture, des conciles & des peres, les constitutions qui regardent la police eccléſiastique, & qui ne sont pas contraires au droit & aux libertés de l'égliſe gallicane.

LOMBARD, ancien peuple d'Allemagne qui vint s'établir en Italie, ſous la décadence de l'empire Romain. En France on a long-tems donné le nom de *Lombards* a des marchands Italiens qui venoient y trafiquer, particulierement aux Génois & aux Vénitiens. Il y a, à Paris, une rue, où la plûpart tenoient leurs comptoirs de banque, le négoce d'argent étant le plus conſidérable qu'ils fiſſent; cette rue porte encore leur nom. Dans la ſuite, le nom de *Lombard* devint injurieux, il ne ſignifia plus qu'un marchand qui faiſoit un *commerce uſuraire*.... La place de change d'Amſterdam conſerve encore le nom de *place Lombarde*, comme pour perpetuer le ſouvenir du grand commerce que les marchands *Lombards* y ont long-tems exercé.... Il y a, dans cette même ville, la *maiſon des Lombards*, où tous ceux qui ſont preſſés d'argent en peuvent trouver à emprunter ſur des effets qu'ils laiſſent pour gages. On y reçoit des joyaux, des bagues, des montres, des meubles, enfin de tout, juſques à des chemiſes, & autres menues hardes ſur leſquels on prête de l'argent. Il y a, dans les *Lombards*, des receveurs & des eſtimateurs. Les *eſtimateurs* eſtiment la valeur du gage qu'on porte, à-peu-près, à ſon juſte prix; mais on ne donne deſſus que les deux tiers, comme deux cens florins, ſur un gage de trois cens florins, l'on délivre en même tems un billet qui porte l'intérêt qu'on en doit payer & le tems auquel le gage doit ſe retirer. Quand ce tems eſt paſſé, le gage eſt vendu au plus offrant & dernier enchériſſeur; & le ſurplus (le prêt & l'intérêt préalablement pris) eſt rendu au propriétaire. Le moindre intérêt que l'on paye à cette *maiſon des Lombards*, eſt de ſix pour cent par an; & plus le gage eſt de moindre valeur, plus l'intérêt eſt grand, enſorte qu'il va quelquefois juſqu'à vingt pour cent. Dans les papetéries, & dans le commerce de papier, on donne le nom de *Lombard* à une des moyennes ſortes de papier propre à l'impreſſion. Voyez *Papier*.

LONCLOATH: ce ſont des toiles de coton blanches ou bleues qu'on tire de la côte de Coromandel, & que les Anglois & les Hollandois achetent pour envoyer à Manille. Elles ſont ordinairement ſoixante douze cobres de longueur, ſur deux cobres & un quart de large. Le cobre fait dix-ſept pouces & demi de France.

LONDRES & LONDRINS, draps qui ont pris leur nom de la ville de Londres en Angleterre, parce qu'apparemment les Anglois qui étoient en poſſeſſion, avant les François, du commerce de la draperie du Levant, faiſoient fabriquer chez eux ces ſortes de draps, pour les y envoyer. Aujourd'hui ces draps ſe fabriquent en Dauphiné, en Provence & en Languedoc, & ce ſont les François qui en ſont le commerce. Ces draps ſe diſtinguent en *londres larges* & en *londres*. Les *londres larges* ſont fabriqués avec le reſſeuret de la laine du Languedoc, bas Dauphiné, Gandie, Rouſſillon, grand Albarazin, & autres de pareille qualité. Ils ont deux mille quatre cents fils en chaîne, & ſont faits dans des rots de deux aunes un huit pour revenir au retour du fou lon à la largeur d'une aune un quart entre les liſieres. Ces mots *londres larges* ſont marqués au chef & premier bout de chaque piéce.

Les draps appellés ſimplement *londres* ſont fabriqués avec le fleuret de la laine de Languedoc, bas Dauphiné, Rouſſillon, Gandie, petit Albaraſin, ou autre de ſemblable qualité. Leur chaîne doit être com-

poſée de deux mille fils & montée dans des rots de deux aunes, pour être au retour du foulon d'une aune & un ſixieme de large entre les liſieres. Le mot de *londres* doit être mis au chef & premier bout de chaque piéce.

Les draps nommés *londrins*, qui ſe fabriquent auſſi en France, en Languedoc, en Provence & en Dauphiné, ſont comme les *londres* deſtinés pour les Echelles du Levant. Il y en a auſſi de deux ſortes, les *londrins premiers*, & les *londrins ſeconds*. Les *londrins premiers* ſont tous fabriqués de laine de Ségovie, tant en trême, qu'en chaîne. La chaîne eſt compoſée de trois mille fils, & faite dans des rots de deux aunes, pour revenir, au retour du foulon, à la largeur d'une aune & un quart entre les deux liſieres. Ces mots *londrins premiers* doivent être marqués au chef ou premier bout de chaque piéce.

Les *londrins ſeconds* ſont faits de laine forte ou autre ſemblable qualité pour la chaîne, & de ſeconde Ségovie pour la trême. Cette chaîne eſt compoſée de deux mille ſix cens fils au moins, dans des rots de deux aunes moins un ſeize pour avoir, au retour du foulon, une aune un ſixieme de largeur entre les liſieres. Les mots de *londrins ſeconds* doivent être mis au chef & premier bout de chaque piéce. Voy. le *Réglement concernant les draps* qui ſe fabriquent pour le Levant, 20 *Novembre* 1708, *art.* 2 & 3.

LONG-COURS, ce ſont les voyages que les vaiſſeaux marchands font au-de-là de la ligne.

LONGE, *en terme de fauconnerie*, eſt une petite corde qu'on attache au pied de l'oiſeau quand il n'eſt pas aſſuré.

LONGE, *en cuiſine* : la *longe* de bœuf eſt toute la partie qui eſt depuis les aloyaux, juſques vers la cuiſſe qu'on diviſe en pluſieurs morceaux où ſont le flanchet & la piéce parée. La *longe de veau* eſt la partie du veau, depuis les côtes juſqu'à la queue, & où le rognon eſt attaché. Cette piéce eſt ſuſceptible de bien des apprêts en cuiſine. On la fait cuire à la broche enveloppée de papier. Quand elle eſt bien cuite, on ſert deſſous une poivrade, ou ſi l'on veut, on pique le deſſus de petit lard, & on ſert avec la même ſauſſe. La *longe de veau* ſe ſert encore en ragoût, à la maréchale, marinée, au court-bouillon, à la crême, &c.

LONGER *un chemin*, en terme de chaſſe; c'eſt quand une bête va d'aſſurance ou qu'elle fuit. Quand elle retourne ſur ſes voies, cela s'appelle *ruſe & retour*.

LONGES, *en terme de carrier*, ſont de moyens cordages, avec leſquels les carriers font des anſes aux mannes ou panniers d'oſier, dont ils ſe ſervent pour vuider les trous quand ils ouvrent une nouvelle carriere. C'eſt à ces *longes* que s'accroche le crochet du cableau.

LONGITUDE : la *longitude* d'une ville eſt la diſtance qu'il y a entre le premier méridien, c'eſt-à-dire, entre le méridien de l'Iſle de Fer & le méridien de la ville, dont on cherche la *longitude*, c'eſt l'arc de l'équateur celeſte intercepté entre ces deux méridiens qui détermine les degrés de *longitude*.

LONGUEUR; c'eſt la dimenſion des corps conſidérés dans leur plus longue étendue. La *longueur* des étoffes ſe meſure du chef à la queue. Pour la *longueur* des étoffes, on doit, dans les manufactures, ſe conformer aux réglemens.

LONGUIS, ſorte de taffetas des Indes à carreaux.

LOOM, c'eſt une eſpéce de canard de la Laponie qui ne peut que voler & nager; car il a les pieds

trop courts pour pouvoir marcher.

LOQUET, *en terme de ferrurerie*, petit morceau de fer plat, ou battant qui ſert à fermer une porte.

LORGNETTE, petite lunette pour voir de près les objets. Voyez *Lunette*.

LORIOT, oiſeau qui eſt le *galbula* des anciens de la groſſeur d'un merle, dont le plumage eſt d'un verd jaunâtre & qui a le chant extrêmement haut & très-varié.

LORMERIE : ce ſont tous les différens ouvrages que forgent & vendent les maitres éperonniers, comme mors, épérons, caveſſons, étriers, maſtigadons. C'eſt à Paris que ſe font les plus belles brides & harnois de chevaux. Voyez *Eperonnier*.

LOTE, ou LOTTE, poiſſon bon & friand, reſſemblant aſſez à la lamproie. Il a la queue faite en maniere d'épée, le corps rond & brun. On l'apprête, dans les cuiſines, comme l'anguille. Pluſieurs confondent les *lotes* avec les barbotes.

LOTTIER, ou *Treſle ſauvage*, plante déterſive, apéritive, vulnéraire, qui croit dans les prés & ſur les côteaux, d'une odeur agréable, qui ſéche & miſe dans les habits, les préſerve des vers.

LOTTIR, faire de lots. Les artiſans, qui ſont en corps de jurande, font *lottir* les marchandiſes foraines. Les *lottiſſeurs*, s'il y en a pluſieurs, les *lotiſſent* en autant de lots qu'il y a de maîtres qui en demandent. *Lottir*, *lotiſſeur* & *lottiſſage*, ſont des termes qui ne ſont guères en uſage que dans les communautés de Paris. Les corroyeurs ont trois lotiſſeurs de cuirs, créés par l'édit du mois de Juin 1627, avec attribution de droits à leur profit qu'ils lottiſſent.

LOUCHET, eſpéce de hoyau ou de bêche propre pour ſouir la terre, qui eſt plat & tiré en droite ligne, avec ſon manche qui reſſemble à une pelle.

LOUER, c'eſt donner à ferme des héritages, de quelque nature qu'ils ſoient, comme terres, vignes, herbages, maiſons & autres immeubles. Il ſe dit auſſi des meubles, des voitures, des beſtiaux, & encore des perſonnes & de leur travail. Dans tous ces ſens on dit dans le commerce, *louer une boutique*, *louer un magaſin*, une échope, une loge pour la foire, &c. A Paris, & dans les grandes villes, les tapiſſiers & les fripiers *louent* des meubles & des habits ; les voituriers, meſſagers, caroſſiers, maquignons, les uns un carroſſe, les autres un cheval, & les autres une place dans une voiture publique, &c. Les maîtres des communautés des arts & métiers *louent* des compagnons, des garcons & des gens de journée.

LOUIS, monnoie d'or qui a cours en France ; l'écu blanc s'appelle auſſi *louis blanc*, ou *louis d'argent*. Les premiers *louis d'or* ont été fabriqués ſous Louis XIII. Par ſon édit du dernier Mars 1640, il en ordonna la fabrication à la taille & au modele portés par les ordonnances, pour les écus d'or & au titre des piſtoles d'Eſpagne. Le célebre *Varin*, le plus habile alors des graveurs modernes, en fit les poinçons & les coins. *Sous Louis XIV.* & ſous *Louis XV*, le nom de *louis d'or* s'eſt conſervé, mais non leur premiere valeur. Ces eſpéces ne furent d'abord frappées, que ſur le pied de dix livres piéce. En 1648, le peuple les fit valoir douze livres. La reine *Anne* d'Autriche, mere de *Louis XIV*, & régente du royaume, les remit à leur ancien prix, par une déclaration du 20 Mars 1652 ; & par une autre déclaration

du 8 Avril 1656, elle les fixa à onze livres. Les *louis d'or* demeurerent assez long-tems sur ce pied-là; mais les guerres presque continuelles & les besoins de l'état y apporterent, sous *Louis XIV*, beaucoup de changement. Sous son régne, les *louis d'or* n'ont pas valu au-delà de vingt livres, & au commencement du regne de *Louis XV*, ils ont été poussés jusqu'à trente livres, ensuite jusqu'à trente-six, & même bien au-delà avec cette différence néanmoins, que dans quelqu'une des dernieres fabrications le poids a été augmenté à proportion du prix, ce qui n'avoit été que point ou peu observé dans les augmentations arrivées sous le régne précédent. Les *louis d'or*, tant de l'ancienne fabrication, que de la nouvelle, ont eu leurs diminutions & leurs augmentations. Le prix du *louis* aujourd'hui & depuis bien des années reste à vingt-quatre livres, le *demi-louis*, à douze livres, le double *louis*, à quarante-huit, & le quadruple, à quatre-vingt-seize livres.

Sous *Louis XIII*, l'empreinte d'effigie du *louis* étoit la tête de ce roi, avec son nom, & pour empreinte d'écusson, une croix composée de huit *L* adossées & couronnées avec la légende: *Christus regnat, vincit, imperat.* Sous *Louis XIV* ce revers a été changé autant de fois qu'il y a eu de nouvelles refontes: on a de plus ajoûté un cordon sur la tranche, pour en empêcher l'altération & la rognure. Sous *Louis XV*, l'empreinte de l'écusson des *louis* de vingt-quatre livres est composée de deux écussons couronnés, un aux armes de France, & l'autre à celles de Navarre. Du côté de l'effigie est le buste du roi

LOUIS-TRIOMPHANT, *en terme de fleuristes*, c'est un œillet cramoisi & blanc, dont la fleur n'est pas bien large, mais la plante porte beaucoup de marcottes. Il est fin, porte graine & ne creve point en lui laissant ses boutons, dit *Morin.*

LOUISE-BONNE, espéce de poire assez approchante du *saint-germain*, & même de la *verte longue d'automne*, mais elle n'est pas tout-à-fait si pointue; il y en a de grosses & de plus longues les unes que les autres. Les plus petites sont les meilleures. Elle a la queue fort courte, un peu charnue & panchée, l'œil petit & à fleur, la peau douce est fort unie, le coloris verdâtre & tiqueté, blanchâtre en mûrissant. Cette poire fournit sur la fin d'Octobre, & une partie de Novembre. Elle a la chair tendre, pleine d'une eau douce & relevée, & ne devient point molle. Elle est bonne à manger crue, & admirable cuite; mais il ne faut pas qu'elle soit arrivée à sa maturité. Le poirier qui donne ce fruit, demande le plein air. Les fonds humides en rendent la poire fort grosse, mais en même tems fort mauvaise, ayant un goût de verd & sauvage.

LOUNG: c'est une drogue dont on se sert pour peindre en jaune, tant à la Chine, Camboya, qu'aux Indes orientales.

LOUP, animal, espéce de chien sauvage, dont le poil est long & un peu rude, tirant sur le gris brun sale, mêlé de blanc, qui habite les bois & les forêts. La femelle se nomme *louve*, les petits *louveteaux* ou *cheaux* en terme de chasseurs: sans compter le *loup-cervier*, il y a deux sortes de *loups*, le *loup-levrier*, qui est très-léger, qui vit des animaux qu'il chasse & qu'il attrape à la course, de la même maniere que le chien, qu'on appellé *lévrier*. La seconde espéce, qui est plus pesante s'appelle *loups*

marins

mâtins, & ſe repaiſſent de charogne. L'une & l'autre eſpéce ſont farouches, grands, rablus, ayant une gueule affreuſe, fendue preſque juſqu'aux oreilles, garnie d'un double rang de dents, accompagnées de longs crocs tranchans comme l'acier; le *loup* ne porte rien à ſes *cheaux*, qu'il ne ſoit ſaoul, & même il leur ôte la *prébende*, ainſi qu'à la *louve*, qui fait le contraire. La ſaoulée de cet animal dure huit jours, dit-on. Les ſeigneurs des villages aſſemblent leurs payſans, pour aller à la chaſſe du *loup*, & font un trictrac ou des battées: La chaſſe du *loup* ſe fait avec les chiens courans, au commencement de Septembre; on va relever la mue des *loups*, & on fait chaſſer les chiens courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine & en curée, parce qu'après cela ils donnent bien plus de plaiſir. Comme les *loups* en cette ſaiſon ne ſont pas ſi affamés que dans d'autres, ils ſont plus aiſés à détourner & ne prennent point le change ſi volontiers, ſur-tout ceux qui ſont jeunes. C'eſt en Octobre, Novembre & Décembre, qu'on va guetter le *loup* avec des limiers & des levriers, dans les grands fonds & dans les buiſſons, ou dans quelques marais, à la queue d'un étang où il y aura des battes de jonc. La piſte du *loup* ſe reconnoît par ſes allures ou par ſes fuites, ou bien par ſes galies ou déchauſſures. On les trouve quelquefois juſqu'à ſon liteau ou ſa flatrure; & alors, lorſqu'on eſt au bois & que le limier a rencontré les lieux ou la voie du *loup*, il faut lui dire, *velci*, *allé*.

Il eſt important à la chaſſe du *loup* de ſçavoir diſtinguer le *loup d'avec le grand chien*, le *loup d'avec la louve*, & les *vieux loups d'avec les jeunes*. En hiver, s'il ne gele pas trop fort, & que ce ne ſoit qu'une gelée blanche, les *loups* font des fouillées ainſi que les autres bêtes, lorſqu'ils paſſent ſur l'herbe, pour peu qu'elle obéiſſe ſous le pied, & que ce ſoit avant que le ſoleil ſoit levé. Il eſt encore aiſé d'en avoir connoiſſance ſur la neige, quand elle eſt nouvellement tombée, & qu'il ne dégele point, parce qu'alors le pied s'y peut imprimer. On ne connoît bien un *loup* à la trace, lors du dégel, que quand il vient fraîchement de paſſer, car les voies diſparoiſſent lorſqu'il eſt paſſé. Quand il n'a pas gelé & que la terre eſt découverte, c'eſt dans les chemins qu'on peut juger de la piſte d'un *loup*, parce que le ſol en eſt ferme & que les voies s'effacent dans les terres qui ſont molles. En été on connoît le *loup* dans les chemins & les terres labourées; mais il faut que ce ſoit le matin, lorſque la roſée eſt tombée ſur la terre, & qu'elle a fait de la pouſſiere une eſpéce de boue ſuſceptible de la forme du pied du *loup*; & pour lors on en juge aiſément.

Pour diſtinguer les traces d'un vieux *loup* d'avec celle du chien, il faut ſçavoir que le premier, quand il va d'aſſurance, a toujours le pied très-ſerré, au lieu que celui du chien eſt toujours fort ouvert. Il a auſſi le talon moins gros & moins large que le *loup*, & les deux grands doigts plus gros; mais les ongles du *loup* ſont plus gros, & enfoncent plus avant en terre; ſon talon auſſi forme en deſſous trois petites foſſettes, ce que celui du chien ne fait pas. De plus, le *loup* a plus de poil ſous le pied que le chien, & ſes allures en ſont bien plus longues, mieux réglées & plus aſſurées. Pour la différence du pied de la *louve* d'avec celui du *loup*, elle conſiſte en ce que celle-ci eſt mieux chauſſée, & qu'elle a les

ongles moins gros que le *loup* ; pour ce qui eſt du reſte, tout eſt égal. On connoît les *jeunes loups* d'un ou de deux ans (car paſſé cet âge, on les nomme *vieux loups*) aux liaiſons du pied, qui ne ſont point encore ſi fortes que celles des *vieux loups*, ce qui fait que les jeunes vont les pieds plus ouverts. Ils ont des ongles plus petits & plus pointus : leurs allures ne ſont pas ſi réglées ni ſi longiſes. Les *vieux loups* font leurs nuits ordinairement dans les grandes plaines, & les jeunes autour des villages, & aux environs des ruiſſeaux. Ceux-ci n'ont point les laiſſées ſi dures que les autres. La *louve* jette les ſiennes au milieu du chemin encore toutes molles. Celles d'un vieux *loup* ſont toujours ſur une pierre, une butte, ou un petit buiſſon ; & quand il ſe déchauſſe, il le fait avec plus de violence que la *louve* & que les *jeunes loups*.

Il eſt bon, avant que de commencer la chaſſe du *loup*, d'aller au bois pour détourner le *loup* avec le limier ; mais pour le revoir, on va auparavant à la campagne, parce que les *loups*, ſur-tout en hiver, vont au hazard toute la nuit pour y trouver quelque bête morte, puis on va dans les forts du bois où l'on perce cinq ou ſix buiſſons pour voir s'il ne s'y ſera point repu. S'il fait brouillard, ou s'il fait quelque orage, le *loup* ſe tient plûtôt derriere une haie pour y épier les beſtiaux, que dans les forêts. Quand on le rembuche, il faut flatter le chien, en battant haut & bas. Quand on prend le contre-pied, on lui crie, *tiens à moi*, *velci*, *velci*. Si après avoir quêté le *loup*, on ne le trouve point, il faut conſidérer le pays pour voir de quel côté il pourroit tourner. Souvent il y a des *loups* qui n'arrivent que tard aux bois. Si l'on entend, par le bruit que font les laboureurs ou les bergers, qu'il y en a un, s'il ne vient pas à vous, il faut, lorſque vous êtes tombé ſur les voies avec le chien, aller à ces perſonnes, les ſuivre juſqu'à ce que vous ayez trouvé le *loup* entré dans votre quête, ou dans un fort où on le briſe. Après cela on va prendre les grands devants du buiſſon, afin de ne le pas paſſer, car il pourroit être reſté dans le bois pour écouter, ſans être entré dans le fort. Cela fait, on revient où on l'a briſé pour en ſuivre la voie le long du chemin & le rembucher dans le fort pour, après cela prendre encore les devants qu'il faut recommencer par où on les a achevés, afin de changer le vent au limier & lui faciliter le ſentiment. Si le *loup*, par hazard, eſt ſorti, il faut le ſuivre juſqu'à ce qu'on l'ait briſé. On doit être deux à cette chaſſe, pour reconnoître le *loup*, afin que tandis que l'un demêle les voies pour trouver le rembuchement de cet animal, l'autre prenne les grands devants pour reconnoître s'il ne ſort point du buiſſon, afin d'être, par ce moyen, éclairci de tous les rembuchemens.

Outre la maniere de chaſſer les *loups*, on les prend encore autrement : les uns font une grande foſſe, au milieu de laquelle ils attachent un oiſeau, ou quelque autre appât de cette nature. Ils couvrent cette foſſe d'une claie ou d'une trape fort légere qui ne tient que par des pivots au côté de la foſſe & du côté par où entre le *loup*, mais placée d'une maniere que l'animal carnacier venant pour prendre la proie, faſſe tourner cette trape ou cette claie, & tombe dans la foſſe. Cette machine ſe fait ordinairement comme une eſpéce de baſcule qui s'ouvre & ſe ferme. Quand la bête eſt tombée, il n'eſt pas difficile de s'ima-

giner comment cela ſe peut faire. C'eſt ordinairement dans les forêts & dans les grands bois où il y a beaucoup de *loup*, qu'on peut ſe ſervir d'une foſſe avec une trape, & ce n'eſt que dans les chemins écartés que l'on y réuſſit le mieux. Cette foſſe doit avoir douze pieds de longueur, & depuis ſix juſqu'à neuf pieds de profondeur, enſorte que les bords en étant eſcarpés, la bête priſe ne puiſſe remonter.

Pour tromper ces animaux, il faut, ſur cette trape, & tout autour, mettre de petites branches feuillues, de maniere qu'elle ne paroiſſe point, ou bien des feuilles ſéches. Il y en a qui pour appât mettent une oie ou un mouton en vie, afin d'appeller les *loups* ou autres animaux carnaciers. On met cette oie ſur la branche d'un arbre, au pied duquel on auroit fait la foſſe, & qui avancera ſur la trape, & pour le mouton les quatre pieds directement ſur les milieu de cette trape, obſervant de charger le côté qui ne doit point balancer de quelque choſe qui peſe à proportion pour tenir la machine en état, de ſorte que le *loup* venant à ſe jetter ſur ſa proie, il la faſſe pencher & tombe dans la foſſe. On prend encore les *loups* à l'hameçon.

Pour chaſſer les *loups* au fuſil, ſoit à la battée ou autrement, il faut, pour les faire lever aiſement, prendre un chat, l'écorcher, le vuider & le faire rôtir auſſi dans un four, puis le frotter de miel; enſuite, & lorſqu'il eſt encore chaud, il faut le traîner par les endroits où l'on ſçait qu'il y a des *loups*. Ces animaux attirés par cette odeur, ſuivent les traces de ce chat, & il eſt alors aiſé de les tirer; d'autres, lorſque la terre eſt couverte de neige s'en vont où ils ſçavent qu'il y a des tanieres de *loups*. Ils attachent à une corde le ventricule d'un bouc qu'ils traînent depuis la taniere qu'ils ont trouvé, juſqu'à un arbre proche de leur maiſon, auquel ils pendent cette charogne avec une double corde; celle qui eſt la plus grande ſe tend depuis l'arbre juſqu'à la fenêtre de la maiſon, & eſt attachée à des ſonnettes qui ſonnent, pour peu que le *loup* vienne à la proie & la tire. Si-tôt que ceux qui ont dreſſé ce piége entendent ce ſon, ils prennent leur fuſil, & de leur fenêtre, ou de leur porte, ils tuent le *loup*; c'eſt ordinairement la nuit qu'on attrape ces animaux carnaciers; mais il faut qu'il faſſe un beau clair de lune, autrement on ne tire qu'à l'aventure.

On prend encore les *loups* avec un piége de fer, appellé *traquenard*. Voyez *ce mot*. Il y a un autre piége fait de deux morceaux de fer longs de deux pouces & demi, larges d'un, & de trois lignes d'épaiſſeur, ayant à chaque bout deux charnieres percées d'outre en outre, pour y mettre une cheville de fer. On met ces deux morceaux de fer en croix, & on en prend deux autres qui ont cinq pouces de longueur, un de large, & deux lignes d'épaiſſeur. Il faut qu'il y ait une mortaiſe à chaque bout, longue d'un pouce, & large environ de quatre lignes. On croiſe ces deux piéces l'une ſur l'autre, avec une cheville de fer. On a enſuite quatre branches de fer longues d'environ dix-huit pouces chacune, épaiſſes de deux ou trois lignes en quarré, excepté vers la derniere dent où elles doivent avoir cinq à ſix lignes de largeur, ſeulement du côté où ſont les dents. Ce même bout doit être rond, accompagné d'une charniere ſimple percée au milieu; & l'autre extrêmité ſera faite en maniere de crampon à deux fourchons longs de deux pouces. Tous ces morceaux de fer étant ainſi fabriqués, on les raſ-

ſemble en croix, & obſervant de mettre ces deux bandes en croix, & le bout de la cheville dans le trou du milieu pour les river, enſorte que les deux morceaux de fer ne remuent point. Quand cela eſt fait, on prend la fléche qu'on fait entrer par force dans un trou qui eſt au milieu de la croiſée du piége, puis on fait paſſer le bout dans une des mortaiſes pour entrer enſuite dans les charnieres des piéces de fer, & où l'on met une cheville de fer qu'il faut river, enſorte que la branche ne puiſſe ſe mouvoir librement. On fait la même choſe des trois autres branches, obſervant que les pointes des crampons ſoient en haut, après quoi on a un piége monté. Reſte à préſent d'inſtruire comme il doit être tendu.

Les charognes ſont un appât où les *loups* ne manquent pas d'accourir. Il faut s'y tranſporter avant le ſoleil couché, avec le piége, une corde groſſe comme le petit doigt, longue de deux pieds, un gros piquet, une cheville de fer & un marteau pour les enfoncer fortement en terre. Après avoir obſervé, à-peu-près, par où le *loup* peut venir à l'appât, on ſe tire à l'écart environ cinquante ou ſoixante pas, tirant du côté par où la bête peut approcher, & dans le milieu du ſentier ou du chemin, s'il y en a, ou bien dans quelque belle place, on fait une foſſe ronde, & de la largeur de tout le piége lorſqu'il eſt ouvert, enſorte que dans le milieu cette foſſe ſoit profonde d'un demi-pied, & aille en diminuant du côté du bord. Au milieu de cette foſſe, on enfonce un piquet rez-de-terre, lequel doit avoir une tête ou un crochet pour attacher la corde qui ſera liée à la boucle du piége qui ſera tout ouvert dans la foſſe, de maniere que cette boucle tienne ferme avec la corde & la tête ou crochet du piquet. On met à cette machine préparée, un morceau de charogne gros comme la tête, & qui ſoit ſans os. On le met ſur la fléche le faiſant entrer le plus avant qu'on peut & on en frotte la corde & le piquet, cela fait, on prend un autre morceau de cette charogne qu'on lie au bout d'un bâton ou d'une corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, en laiſſer des traces tout autour en y revenant, afin que les parties qui en exhalent, frappent de plus loin & en plus grande abondance, l'odorat de l'animal. Après avoir ainſi traîné cette charogne, on la pend au premier arbre, & on y met un peu de papier blanc à l'extrémité, afin que le *loup* venant de nuit à l'appât, prenne l'épouvante & n'approche point de la bête morte, mais ayant cherché aux environs, trouve l'appât qui eſt dans le piége, & n'ayant découvert perſonne, ſaute bruſquement deſſus, ſi bien que voulant emporter cette charogne, les dents du piége qui ſe lâcheront le ſaiſiſſent au corps.

Le grand Camp, ou Kan des Tartares a le plaiſir de la chaſſe au *loup* par le moyen des aigles qui ſont inſtruits.

Le *loup* fournit, pour le commerce deux ſortes de marchandiſes qui ſont ſa peau & ſes dents. Sa peau revêtue de ſon poil & préparée, s'emploie à faire des houſſes de chevaux de charroi, & quelquefois des manchons pour les gens de campagne. On en fait auſſi des gants de chaſſe, après avoir fait tomber le poil par le moyen de la chaux & qu'elle a été paſſée en huile, à la façon du chamois. Ses dents dures & polies font une partie du commerce des marchands merciers-quincailliers qui les vendent, attachées à des manches de bois, aux orfévres, graveurs & doreurs qui s'en

ſervent à polir leurs ouvrages. On prétend que le boyau du *loup* bien deſſéché, eſt un remede ſpécifique pour guérir de la colique néphrétique, en l'appliquant à nud autour des reins en guiſe de ceinture.

LOUP-CERVIER. C'eſt le lynx des anciens & un animal ſauvage & très-farouche, un peu plus grand que le renard. Il a les yeux étincellans, la vue admirable, l'air gai, les oreilles courtes, garnies en haut d'un toupet de poil noir, la barbe comme celle du chat, les pieds fort velus, diviſés comme ceux du lion ou du tigre, le dos roux marqué de tache noires, le ventre & le dedans des jambes d'un gris cendré, marquetés de mêmes taches, mais plus grandes & plus écartées, chaque poil, dans ſa longueur, de trois couleurs a la racine d'un gris brun, la partie du milieu tirant ſur le roux & l'extrémité blanche. Il y a des *loups-cerviers* de différentes eſpéces & de différentes couleurs ſuivant les pays où ils ſe trouvent. Ces animaux habitent pour l'ordinaire les montagnes couvertes de bois où ils ne ſe repaiſſent que de bêtes ſauvages qu'ils y ſurprennent, ſur-tout du *cerf* ſur lequel ils s'élancent à corps perdu, d'où il y a de l'apparence qu'ils ont pris leur nom de *loup-cervier*. Ils fourniſſent pour le commerce de la pelleterie une peau très-précieuſe, qui, bien apprêtée avec tout ſon poil, s'emploie à diverſes ſortes de fourrures : on en fait des manchons très-beaux, on en double des veſtes. Les peaux des *loups-cerviers* du Levant, nous viennent de Natolie, par la voie de Marſeille. Les Anglois, les Hollandois & les Hambourgeois nous en apportent auſſi de la Sibérie, province de la Moſcovie, qui fournit les plus belles fourrures que que nous ayons en France.

LOUP-MARIN, animal amphibie qui a la tête ſemblable au *loup*, ſuivant quelques-uns, ou à celle du chien, ou à celle du veau, ſuivant d'autres ; ce qui fait qu'il eſt appellé *veau marin* par des naturaliſtes. Son huile ſert à brûler, & à tous les autres uſages où l'on emploie les huiles de poiſſon. Ses dents ſont une eſpéce d'ivoire qui ſert aux uſages de tableterie, & ſa peau a un poil fort ras. Les bahutiers l'emploient pour couvrir des coffres de campagne.

LOUP, eſpéce de maſque de velours noir, ordinairement doublé de peau de chien graſſe, ou de toiles de lin écru, dont les dames ſe ſervent pour conſerver leur teint, ou pour empêcher d'être connues. Il y a deux ſortes de *loups*, l'un de figure ovale qui prend depuis le front juſqu'au menton, qui ne s'attache point étant tenu par le moyen d'un bouton qui ſe met dans la bouche. L'autre, qui eſt à demi-rond par le haut, & quarré par le bas, s'attache à la coëffure, avec deux petits rubans, celui-ci s'appelle *maſque de loup*. Les *loups* ſont du commerce de la mercerie. Il s'en fait à Paris, d'où les étrangers en tirent, comme étant les mieux faits.

On donne le nom de *dent de loup* à divers outils ou inſtrument d'artiſans, ſoit parce qu'ils ſont faits de crocs ou groſſes dents de cet animal, ſoit parce qu'ils en ont quelque reſſemblance. Les graveurs & orfévres ſe ſervent de la *dent de loup* pour polir & brunir leurs ouvrages; c'eſt une vraie *dent de loup* attachée à un manche de bois. Les relieurs ont une *dent de loup* toute de bois de forme triangulaire, qui leur ſert à dreſſer le papier des livres.

LOUPE, *en terme d'optique*, eſt un verre convexe des deux côtés, qui ſert aux graveurs, deſſinateurs, horlogers, & à tous ceux qui veulent découvrir des objets que leurs

yeux ne peuvent appercevoir.

LOUPE DE BOIS, *en terme d'exploitation & de marchandiſe de bois*, ſont des eſpéces de groſſes boſſes ou nœuds qui ſont des eſpéces d'excroiſſances qui s'élevent ſur la ſuperficie du corps des vieux arbres, & qui ſont adhérentes à leur écorce. Les *loupes* viennent d'ordinaire vers le bas du tronc de l'arbre. Les menuiſiers, ſur-tout les tourneurs & ébéniſtes, eſtiment celles du noyer, de l'érable & du frêne, comme étant propres à pluſieurs ſortes de beaux ouvrages de marqueterie, de tour, de menuiſerie, &c.

LOUPE, *en terme de monnoie*, ce ſont les briques & carreaux des vieux fourneaux qui ont ſervi à la fonte de l'or & de l'argent. On broie & l'on concaſſe ces *loupes* pour en tirer, par le moyen du moulin aux lavures, les particules de ces deux métaux qui peuvent s'y être attachées.

Les jouailliers appellent *loupes*, des perles & pierres précieuſes imparfaites, & dans laquelle, diſent-ils, la nature eſt, pour ainſi dire, reſtée à moitié chemin. Les pierres qui, le plus ordinairement, reſtent en *loupe*, ſont les émerandes, les rubis & les ſaphirs. Les lapidaires diſtinguent les *loupes d'émeraude*, d'avec les primes d'*émeraude*; ils ſçavent auſſi diſtinguer les *loupes de perles*, d'avec des endroits de nacre de perles un peu élevés, qu'ils ont l'adreſſe de ſcier & de joindre enſemble en forme de vraies perles.

LOUPE, excroiſſance de chair, tumeur ronde plus ou moins dure, quelquefois groſſe, quelquefois petite, ſans douleur, ſans inflammation, ſans changement de couleur à la peau. Voyez le *Dictionnaire de ſanté*.

Les chiens ſont ſujets à des *loupes*. Pour guérir, celles qui leur ſurviennent, il faut ſçavoir comment, & où; car telle excroiſſance de chair naît aux endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a guères. Au premier cas, elles ſont fort difficiles à guérir; au ſecond, on y peut réuſſir de la maniere qui ſuit. On prend trois groſſes épines noires: lorſqu'elles ſont toutes vertes, & étant fraîchement cueillies, on les laiſſe tremper pendant vingt-quatre heures dans des menſtrues de femmes, cela fait, on pique le chien malade dans le milieu de la *loupe*, autant quelles y peuvent entrer; & en cas que la peau fut trop dure, & qu'elle réſiſtât trop à ces épines, on ſe ſerviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines pour y demeurer tant qu'elles tombent d'elles mêmes; cela fait on s'apperçoit de l'effet de ce remede en voyant ces *loupes* ſe deſſécher & mourir peu de tems après.

LOUTRE, animal amphibie qui ne vit que de poiſſon, & qui ravage les étangs & les réſervoirs. Il eſt, à-peu-près, de la groſſeur d'un chat, à quatre jambes fort courtes, la queue longue & les oreilles petites, le poil du corps court, celui de la queue long. Les peaux de *loutre* garnies de leur poil, ſont une partie du commerce de la pelleterie. Les peaux de *loutres* de France & d'Europe ne ſont pas comparables, tant pour la grandeur, la fineſſe & la couleur du poil, à celles des *loutres* du Canada, & des autres vaſtes pays de l'Amérique ſeptentrionale.

LOUVE, femelle du loup.

LOUVE, inſtrument ou morceau de fer qui ſert à élever les pierres de taille, imaginé pour en ménager les arrêtes & les membres ou moulures d'architectures qui couroient riſque d'être gâtées, quand on ſe ſert de cordages pour attacher

les pierres aux cables des engins. Cet inſtrument eſt une eſpéce de coin plus large par en bas, qu'en haut, avec un trou ou anneau pour y paſſer une eſſe : deux autres morceaux de fer un peu recourbés par la partie ſuperieure, s'appliquent de deux côtés de la *louve* pour la ſerrer : c'eſt ce qu'on appelle les *louveteaux*. Pour ſe ſervir de la *louve*, on fait un trou dans la pierre qu'on veut enlever : & quand elle y eſt placée, on y enfonce, à côté d'elle, les *louveteaux* qui ſont deux coins de fer un peu recourbés. Les ouvriers qui font le trou dans la pierre, & qui placent la *louve*, ſont nommés *louveurs*.

LOUVE, filet pour prendre le poiſſon, fort connu en Bretagne ; c'eſt le diminutif de la rafle au poiſſon. Quand ce filet eſt tout monté, & que l'on eſt arrivé à l'endroit de la riviere où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou d'autres herbes, on prend une faux ou autre inſtrument ſemblable pour faucher ces herbes ou ces joncs. Plus l'eſpece fauché eſt étendu, plus on a lieu d'eſpérer qu'il viendra du poiſſon dans le filet. La coulée étant faite, on prend quatre groſſes pierres, peſant chacune cinq à ſix livres, qu'on lie au bâton de la *louve*, afin qu'elle aille au fond de l'eau, enſuite on a une corde longue qu'on attache à ce filet, de ſorte qu'elle vienne ſe rendre ſur le bord de l'eau. Elle ſert pour tirer la *louve*, quand le poiſſon eſt pris, on l'attache à un piquet. Après avoir accommodé la *louve* en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes ou joncs, dont on le couvre, faiſant néanmoins enſorte de n'en point mettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poiſſon d'y entrer. Quelquefois, & le plus ſouvent même, on eſt obligé de ſe mettre dans l'eau pour metre cette *louve* ; mais quand elle eſt tendue, la corde, dont on a parlé, épargne la peine de s'y remettre, lorſqu'il eſt queſtion de la tirer hors de l'eau. On laiſſe, ſi l'on veut coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, ſelon que la ſaiſon le permet.

Pour faire une *louve*, on commence ſur ſeize mailles de levûres, & on jette des accrues de quatre en quatre mailles au premier rang qu'on fait après la levûre. On continue les autres rangs de la même façon, faiſant des accrues vis-à-vis de celles qui ſeront aux rangées des mailles précédentes, juſqu'à ce que le filet ait un pied & demi de longueur qui ſera un des goulets. Etant parvenu à cette longueur, il faut ceſſer de faire des accrues & travailler ſans croître ni diminuer, & lorſqu'on a fait encore trois pieds de long, on laiſſe une ouverture de cette ſorte : au lieu qu'on a travaillé en rond tout ce qu'il y a de filet fait : on retourne ſur l'ouvrage comme ſi l'on vouloit faire un filet non fermé, & quand on eſt parvenu à la maille où l'on a changé l'ordre de travailler, on retourne ſur les mailles qu'on vient de faire ; & quand on eſt à l'autre bout, on fait encore de même : on continue cette façon de mailler, juſqu'à un pied de longueur, lequel étant fait, on travaille en rond, comme on a fait au commencement, juſqu'à trois autres pieds de longueur ; ce ſera ſept pieds qu'aura ce coffre, ſans les deux goulets.

Puis on fait le ſecond goulet, en prenant deux mailles à la fois, à chaque quart du tour du filet, pour diminuer juſqu'à ſeize mailles, ainſi qu'on a commencé l'autre bout, après cela on s'attache aux cercles ; en mettant le premier juſtement

ſur le rang des mailles proche le premier où on a jetté des accrues : un autre ſur l'autre bout du coffre, & enfin les deux autres cerceaux entre dans les deux bouts eſpacés d'égale diſtance. On ajuſte enſuite les goulets, comme ceux du coffre, de la rafle ; les quatre cercles qu'on met à la *louve* doivent être de la grandeur d'un cercle de tonneau. Quand on veut tendre ce filet, il faut avoir quatre bâtons gros comme le bras, longs de cinq pieds ou de cinq pieds & demi, percés ou cochés proche des bouts qu'il faut attacher avec des cordes tout autour des cercles pour tenir la *louve* en état, comme ſeroit un tonneau. On laiſſe pendre quatre cordelettes aux bâtons pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau : on met auſſi une corde longue de trois toiſes à un des bâtons pour retirer la *louve* de l'eau quand on n'en peut approcher ſans ſe mouiller. La ſeule différence qu'il y a entre la *louve* & la *rafle*, c'eſt qu'on met des bâtons à la premiere, & qu'on n'en met point à celle-ci. Voyez *Rafle*.

LOUVETEAU, le petit de la louve.

LOUVETERIE : on entend, par ce mot, l'équipage pour la chaſſe du loup.

LOUVEURS ; ce ſont les ouvriers qui font les trous dans la pierre, & qui y placent la *louve*. Ils font ce trou avec un long & fort ciſeau tout de fer, nommé *ciſeau à louver*.

LOY. Voyez *Loi*.

LOYAL, *en terme de commerce*, ſe dit de la bonne qualité des choſes, & de ce qui a les conditions requiſes par la loi & par les réglemens ; & *négocier loyalement*, c'eſt négocier de bonne foi, ſans ſurpriſe, & avec probité.

LOYAUTÉ, *plomb de loyauté* ; c'eſt, dans les manufactures d'Amiens, le dernier plomb que l'on met aux étoffes que l'on porte à la halle en noir pour témoigner qu'elles ſont de la qualité, largeur & aunage, portés par les réglemens.

LUBINE, poiſſon qui ſe trouve en Bretagne, plus gros que la morue : on la fait cuire de la même façon, & on la ſert de même.

LUBS, monnoie de Hambourg & de pluſieurs villes d'Allemagne, qui vaut un cinquieme plus que les ſols tournois de France. Il ne faut que quarante-huit ſols lubs, pour faire l'écu de ſoixante ſols.

Il y a des deniers *lubs* qui valent pareillement un cinquieme plus que nos deniers tournois. Quand on tient les livres, à Hambourg, par richedalles, marques, ſols & deniers *lubs*, la richedalle vaut quarante-huit *lubs*, la dalle trente-deux, la marque ſeize, le ſol douze deniers *lubs*.

LUCARNE, fenêtre au-deſſus de l'entablement d'une maiſon ou dans les toits, faite pour éclairer les galetas & les greniers.

LUCIE, *Bois de Sainte Lucie*. Voyez *Mahaleb*.

LUCRATIF ; c'eſt ce qui apporte du gain & du profit.

LUET, *en terme de coutume*, eſt un droit qui conſiſte en un boiſſeau de ſeigle ſur chaque ménager qui tient feu & fumée.

LUMIERE, *en méchanique, & particuliérement parmi les charpentiers*, ſe dit du trou ou ouverture dans laquelle entre le mammelon ; c'eſt-à-dire, le tourillon du treuil & cylindre qui ſert aux engins, grues, gruaux & autres machines où il eſt ſuſpendu, & tourne lorſqu'on y dévide le cable pour élever les fardeaux qui ſont attachés à l'autre bout.

LUMIGNON ; *chez les épiciers-ciriers*, c'eſt une ſorte de fil d'étoupe de chanvre écru, dont ils ſe ſervent pour faire les méches ou bras des flambeaux de poing & des torches.

LUNAIRE : on appelle, dans le Levant, *intérêts lunaires*, les *intérêts uſuraires* que les nations chrétiennes payent aux Juifs chaque lune pour l'argent qu'elles empruntent d'eux. Les Turcs comptent par *lune* & non par mois.

LUNAIRE, plante ainſi nommée, parce qu'elle a la figure d'un croiſſant ou d'une demi-lune. Elle eſt aſtringente, propre pour les hémorrhoïdes & pour deſſecher les ulcéres.

LUNATIQUE, ſe dit d'un cheval qui a une fluxion ſur les yeux, laquelle paroît dans un tems de la lune, & lui trouble l'œil, & qui, en d'autres tems, laiſſe l'œil aſſez beau, de maniere qu'on le juge fort ſain. On ne ſaigne point un cheval *lunatique*, quelque mal qu'il ait, à moins d'une néceſſité fort preſſante, comme la fiévre ou les tranchées. La marque aſſurée qu'un cheval eſt *lunatique*, c'eſt lorſque les yeux ſont, par le deſſous de la prunelle, de couleur de feuille-morte, dans le tems de la fluxion ſeulement. On ne doit donner aucune ſorte de grain au cheval *lunatique*, pendant qu'il a l'œil trouble & que la fluxion y eſt ; mais outre le foin & la paille, il faut lui donner du ſon mouillé. Pour guérir un cheval *lunatique*, les uns lui font un ſéton à la tête, entre les deux oreilles ; d'autres lui barrent la veine au-deſſus du larmier, d'autres font deux orties au côté des yeux du cheval *lunatique*. Voyez *le nouveau parfait Maréchal*, ou l'*Ecole de cavalerie*.

LUNE, corps opaque, ſenſiblement ſphérique, dont le volume eſt environ cinquante fois moindre que celui de la terre, mais dont la denſité eſt à-peu-près quatre fois plus grande. Elle tourne autour de notre globe d'Occident en Orient, dans l'eſpace de vingt-ſept jours ſept heures & quarante-trois minutes, dans une ombre ſenſiblement circulaire & réellement elliptique, en nous préſentant toujours la même face ou le même hémiſphére. Voyez le *Dictionnaire de phyſique*.

LUNETTES, verres enchaſſés dans deux cercles d'or, d'argent, de léton, d'écaille, de corne, ou de cuir, unis enſemble par le milieu, par un demi-cercle de la même matiere. Ces verres s'appliquent au-devant des yeux des perſonnes qui veulent s'en ſervir, ſoit en les faiſant pendre à une hauteur & une diſtance convenables, avec un morceau de quelque métal fort plat, qu'on enfonce ſous le chapeau ou ſous la perruque. Ces *lunettes* ſervent aux vieillards & à ceux qui ont la vue foible. Pour ces derniers, ce ne ſont que des conſerves qui aident à conſerver la vue. Les *lunettes* d'Angleterre paſſent pour excellentes ; mais les ouvriers François ne le cedent point aux ouvriers Anglois. On fait remonter l'invention des *lunettes*, les uns au milieu du douzieme ſiécle, les autres au treizieme, d'autres au commencement du quatorzieme. On en attribue l'invention au Cordelier *Bacon*, qui mourut en 1294.

Les *lunettes* on donné aux maîtres miroitiers la qualité de lunetiers.

L'invention des *lunettes à longues vues* eſt bien poſtérieure à celle des *lunettes*. C'eſt environ en 1699. qu'un ouvrier Hollandois ayant regardé un objet à travers deux ver-

tes, dont l'un étoit convexe & l'autre concave, s'apperçut que cet objet groſſiſſoit conſidérablement, ſans ſe confondre, ni changer de ſituation.

Les tourneurs appellent *lunettes* des plaques de fer ajoutées aux poupées, lorſqu'ils veulent tourner en l'air. Il y en a de ſimples & de briſées; les ſimples ont une ouverture ſphérique au milieu, contre laquelle le mandrin s'appuie; les briſées s'ouvrent en deux & ſe rejoignent avec des vis & des écrous pour porter l'arbre du tour, quand on veut faire des vis & des écrous aux ouvrages, comme aux boëtes & aux tabatieres..... Les corroyeurs donnent auſſi le nom de *lunettes* à des inſtrumens de fer dont ils ſe ſervent pour parer & ratiſſer leur cuir. Cet inſtrument eſt de figure ſphérique très-tranchant dans toute ſa circonférence extérieure, ouvert en-dedans, & de figure ronde, pour que l'ouvrier le puiſſe prendre pour s'en ſervir.

LUPIN, plante qui n'a qu'une tige forte & qui jette alternativement des feuilles velues, molles, quelque peu blanches, & diviſées en ſept portions. Sa fleur eſt d'un blanc pâle, tirant ſur le bleu; ſes gouſſes ſont reſſerrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des feves: elles renferment cinq ou ſix grains ronds, hormis vers le milieu, qui ſont des pois ſauvages. Ce fruit ſort du milieu de la tige, & ſes racines qui tirent quelquefois ſur le jaune, ſont fort écarquillées.

Le *lupin* ne demande preſque point de culture, il vient dans les terres les plus maigres & les plus aiſées. Il ſe plaît dans les lieux ſecs & ſabloneux. On le ſeme en Février ou en Mars, après un ſimple labour. Il fleurit en trois tems différens, depuis le mois de Juin juſqu'au mois d'Août. Il mûrit à la fin de Septembre ou en Octobre. On ne le ſarcle point, on l'arrache avant les gelées, & on le garde pour le battre à loiſir. Il n'y a point de mauvaiſes herbes dans ſon voiſinage, c'eſt pourquoi on en ſeme dans les vignes. Il ne faut pas guères le couvrir de terre, on ne le doit cueillir que quand il a plu, parce que quand il fait ſec, il quitte ſa gouſſe trop aiſément & ſe perd. Pour conſerver ce légume, on le met ſur un plancher où la fumée donne; car ſi l'humidité le ſaiſit, les vers s'y engendrent auſſi-tôt & le rongent.

Le fourrage des *lupins* eſt un bon engrais pour la vigne: on l'enterre comme du fumier au pied, lors du labour qu'on lui donne vers la ſaint Jean, ou bien on brûle le fourrage des *lupins*, & la cendre ſert à fumer la vigne: on en met une bonne écuellée au pied de chaque ſouche. On trempe les *lupins* dans l'eau pour leur faire perdre toute leur amertume. Ils ſervent à nourrir les bœufs l'hiver, mais il faut qu'ils ſoient trempés dans de l'eau de riviere & ſalée, & on les fait cuire enſuite. On en fait auſſi du pain en tems de cherté: on en donne aux chevaux, après les avoir fait paſſer par pluſieurs eaux pour leur ôter leur amertume. Il engraiſſe le bétail & les terres où on les ſeme. On fait beaucoup d'uſage du *lupin* en Italie & en Eſpagne pour amender les terres, nourrir les beſtiaux, même les hommes. Les grains de *lupins* brûlés ſervent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé, à cauſe de ſon amertume. On en cultive auſſi beaucoup à Avignon & en Dauphiné.

LUQUOISES: on donne ce nom à des étoffes de ſoie qu'on fabrique à Lucques & qu'on imite en Frau-

ce. Il y en a de pleines & de façonnées, & d'autres avec de l'or & de l'argent. Leur chaine eſt de pure & de fine ſoie cuite, & on n'y mêle point de la ſoie teinte ſur crû.

LUSTRE, s'entend, dans le commerce, des étoffes du brillant vif qui paroît ſur les étoffes neuves, ſoit de ſoie, ſoit de laine. Le *luſtre* eſt toujours plus brillant ſur celles de ſoie. Le *luſtre* des ſoies de quelque couleur qu'elles ſoient, conſiſte à les bien faire cuire & décreuſer avec de bon ſavon blanc, & non du noir, qui eſt défendu par les ſtatuts des teinturiers : on fait dégorger ces ſoies cuites en les battant & lavant à la riviere. On les met enſuite dans un bain d'alun de Rome à froid, & non à chaud. L'*alun chaud* fait prendre le *luſtre* à la ſoie & la rend d'ailleurs rude & âcre. Le *luſtre* des taffetas noirs eſt fait avec de la biere double ou de jus d'orange. Les taffetas de couleur ſe *luſtrent* avec de l'eau de courges, diſtillée à l'alambic. C'eſt ſous la calandre que les noires prennent ce *luſtre* ondé qu'elles ont. Le *luſtre des draps* ne ſe donne auſſi qu'en les faiſant paſſer ſous la calandre ; & en géneral, le *luſtre* ne ſe donne aux étoffes de laine, qu'en les faiſant paſſer à la calandre, & en les mettant en preſſe.

Les corroyeurs donnent auſſi le *luſtre* à leurs cuirs de couleurs, les marroquiniers aux marroquins, les pelletiers aux peaux, & les chapeliers aux chapeaux. Le *luſtre* des corroyeurs eſt de pluſieurs ſortes, ſuivant les couleurs qu'ils veulent éclaircir. Le premier *luſtre* pour les cuirs noirs, eſt fait de jus d'épine-vinette : il ſe donne avant d'achever leur grain. Le ſecond eſt compoſé de gomme d'Arabie, d'ail, de biere, de vinaigre & de colle de Flandre, bouillie enſemble. Ce *luſtre* ſe donne pour la derniere façon, après que le grain a été achevé de couper. Les corroyeurs ont un autre *luſtre*, c'eſt du blanc d'œuf battu dans l'eau, qui ne leur ſert qu'aux cuirs de couleur. Le *luſtre* des marroquiniers eſt de jus d'épine-vinette & de citron, ou d'orange. Voyez *Marroquin*. Les pelletiers, ſur leurs fourrures blanches & très-claires, ne mêlent point de teinte. Pour les fourrures très-noires, ſurtout pour celles dont ils font des manchons, ils font un *luſtre* où entrent la noix de galle, de la couperoſe, de l'alun de Rome, de la moëlle de bœuf, & quelques autres ingrédiens. Le *luſtre* des chapeliers n'eſt quelquefois que de l'eau toute ſimples, quelquefois ils mêlent une petite teinte de noir.

LUSTROIR ; c'eſt dans les manufactures de glace une petite régle de bois, doublée de chapeau, de trois pouces de long ſur un pouce & demi de large. On s'en ſert pour rechercher les glaces, quand elles ſont polies & pour enlever les taches qui ont échappé au poliſſoir. Cet inſtrument ſe nomme auſſi *molette*.

LUT : les chymiſtes nomment ainſi le ciment ou l'enduit dont on ſe ſert pour bâtir les fourneaux & pour mettre autour des vaiſſeaux de terre ou de verre qui doivent réſiſter à un feu violent.

LULH ou LUT, inſtrument de muſique, monté de cordes, qui ſe touche avec les doigts, qui, comme le plus ancien ou un des plus anciens que nous connoiſſions, a donné le nom de *luthier* aux artiſans qui font & vendent des inſtrumens de muſique, comme violons, vielles, guitares, &c. Le *luth* qui eſt toujours en vigueur en Allemagne & ailleurs, mais négligé depuis

bien des années en France, paroît vouloir y reprendre faveur depuis que quelques habiles joueurs de *luth* ont paru, avec un succès & un applaudiſſement général, au *concert ſpirituel* du palais royal des tuileries.

LUZERNE, plante ou herbe qu'on cultive à la campagne pour la nourriture des beſtiaux. Ses tiges rondes, droites & rameuſes, principalement vers leurs ſommités, s'élevent à la hauteur de deux pieds, portent des feuilles rangées trois à trois, comme celles du tréfle; des fleurs légumineuſes de couleur violette & purpurine, & enſuite des ſemences blanchâtres, de la figure d'un petit rein.

La *luzerne* eſt extrêmement nourriſſante, engraiſſe fort vîte le bétail: donnée en verd aux vaches, brebis & chevres, elle leur fait avoir du lait abondamment, parce que cette herbe, priſe en verd a encore plus de ſuc, & ſe convertit plus vîte en aliment, que quand elle eſt bien ſéche. Mais ce qui eſt bon aux meres, ſeroit pernicieux à leurs mâles & à leur petits. Il faut la donner en ſec aux chevaux, bœufs, béliers, boucs; les poulains, moutons, veaux, agneaux, &c. s'élevent à merveille avec cette nourriture. Elle leur fait une bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force. Les chevaux & les bœufs engraiſſent preſque viſiblement en huit ou dix jours de tems, quand on leur en donne tout leur ſaoul, ſur-tout lorſque c'eſt de l'herbe de la premiere fourchaiſon. Elle leur tient lieu d'avoine & de foin, mais il eſt dangereux de leur en donner trop; il faut même toujours y mêler la moitié de paille, parce que la *luzerne* eſt ſi ſubſtancielle, que les beſtiaux, qui en ont trop mangé, meurent toujours de gras fondu; & il eſt même aſſez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint qu'elle produit ſe ſoit manifeſté au-dehors. C'eſt par la même raiſon qu'on ne doit pas donner de la *luzerne* en verd à la famille des animaux paiſſants, ſi ce n'eſt aux meres, comme on l'a dit.

Un arpent de *luzerne* en vaut trois de pré à foin. De-là, qu'on juge comme une *luzerne* eſt utile pour une baſſe-cour & pour le débit. Elle nourrit & engraiſſe plus que le ſain-foin, dure tout du moins autant, & eſt plus eſtimée; parce qu'on la fauche toujours trois à quatre fois l'an. C'eſt ce qui fait qu'il y en a beaucoup où les foins ſont rares.

La *luzerne* ne réuſſit point en Suiſſe, quoique les habitans faſſent tout leur poſſible pour en avoir, parce qu'ils s'imaginent qu'elle eſt un remède ſouverain pour les chevaux malades. Elle vient auſſi médiocrement en Angleterre, & dans la partie occidentale de la France; mais dans la partie méridionale de ce royaume, comme en Dauphiné, Provence, Languedoc & en Eſpagne, un champ de *luzerne* eſt quelquefois fauché juſqu'à ſix fois dans une année, ce qui fournit une récolte prodigieuſe de fourrage. On fait un grand uſage de la *luzerne* pendant l'hiver. Il n'y a point de beſtiaux qui ne s'en accommodent, pourvu qu'on la leur diſtribue ſagement. Telle eſt l'utilité de la *luzerne*; paſſons à préſent à ſa culture & à ſa moiſſon.

Cette plante redoute les pluies froides, demande une belle expoſion, un plein ſoleil, une terre plûtôt légere que forte, ſablonneuſe, ſans être argilleuſe, mais bien préparée, comme pour faire une

cheneviere, remplie de ſels, où il n'y ait ni arbre ni herbes. La *luzerne* veut à elle ſeule toute la ſubſtance & le ſel du ſol où elle eſt.

Elle n'eſt point abondante dans les lieux ombragés; s'il eſt néceſſaire d'abonnir la terre par les fumiers, il ne faut en employer aucun qu'il ne ſoit bien conſommé, pour qu'il n'en brûle pas la ſemence. Pour cet effet, on laiſſe repoſer à part ce fumier par morceaux pendant un an; on le répand & on l'enterre encore pendant un mois avant que d'y ſemer la *luzerne*. Elle en profitera davantage, & même plus que ſi le fumier & la ſemence étoient mis enſemble, en voici la raiſon: la ſubſtance & les ſels du fumier étant alors mêlés, diſſous & animés par la chaleur de la terre, la graine les trouvant en action, végete auſſi-tôt, & multiplie preſqu'à vue d'œil. Les amas de terres repoſées, & les terres neuves ſont auſſi de très-bons engrais: ſi on n'a pas aucun de ces amendemens, & ſi le fonds n'eſt pas propre pour la *luzerne*, il vaut mieux n'en point ſemer que d'y employer du fumier neuf.

Les jeunes plantes de la *luzerne* ſont trop delicates au froid pour qu'on la ſeme en automne. Le plus ſur eſt de la ſemer au printems, quand les gelées ſont paſſées & de bonne heure, afin que les jeunes plantes puiſſent acquérir de la force avant les chaleurs de l'été. La terre où on la ſeme doit être bien labourée, nette & unie. On l'y ſeme ſeule ou avec d'autres grains. Quand on la ſeme ſeule, on mêle de la graine avec de la cendre, qu'on répand à pleine main. Mais les autres grains qu'on peut mêler avec cette ſemence, comme l'orge, l'avoine & la veſce lui tient lieu de cendre. Le grand hâle eſt dangereux pour cette herbe, ainſi que le grand ſoleil trop âpre. L'un & l'autre la font languir & périr avant qu'elle ait acquis aſſez de force pour y réſiſter. Pour la garantir de l'un & de l'autre, il faut en la ſemant mêler ſa graine avec celle de la veſce. Mais il faut trois boiſſeaux de veſce ſur un de *luzerne*. La veſce ſympathiſe avec la *luzerne*, croît avec elle, loin de lui nuire. Ses feuilles & ſes branches lui fourniſſent de l'ombre à la faveur de laquelle elle profite de toute la chaleur du ſoleil ſans le craindre. Il y a des pays où l'on met de l'avoine, de l'orge parmi la veſce pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de *luzerne*. En ce cas on coupe l'orge & les autres grains, quand ils ſont en maturité, & on laiſſe la *luzerne* ſeule dans le champ, juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez forte pour être dépouillée; mais ce mélange de grains eſt inutile dans les climats où le premieres chaleurs du ſoleil ne ſont pas aſſez fortes pour endommager la tendre *luzerne*, alors il faut la ſemer toute ſeule. Ce n'eſt que dans les provinces méridionales qu'on la mêle.

La *luzerne* demande d'être ſoigneuſement ſarclée; & pour qu'elle dure long-tems, il ne faut y laiſſer entrer aucuns beſtiaux. Rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds. La volaille auſſi en doit être bannie. C'eſt pourquoi on doit enfermer une *luzerne* d'une haie haute & forte. Elle en vaut la dépenſe, parce qu'elle fait, pendant dix à douze ans les plus grands profits d'une maiſon de campagne. Ce n'eſt que dans ſa naiſſance que la *luzerne* craint les chaleurs, mais elle ne les craint plus quand elle renaît les années ſuivantes.

La *luzerne* ne donne pas beau-

coup les premieres années, elle n'eſt pas encore aſſez grande ; ce n'eſt qu'à la ſeconde ou troiſieme année qu'elle acquiert ſa hauteur parfaite, & qu'on en a de pleines moiſſons. Il faut la faucher une fois la premiere année, deux la ſeconde, à la troiſieme on la moiſſonne à pleine faulx, quatre ou cinq fois, ſelon la bonté des fonds ; & cette fecondité dure dix ou douze ans, juſqu'à ce qu'on voie la *luzerniere* dépérir petit à petit & périr par vieilleſſe. On fauche la *luzerne*, toutes les fois qu'elle eſt en fleur, c'eſt le vrai tems & la maturité de ce foin. Il faut choiſir un beau jour pour la couper, afin qu'elle ſéche au ſoleil, elle demande d'être tournée & retournée pluſieurs fois, pour qu'elle ſéche plutôt & empêcher qu'elle ne s'échauffe. Plutôt la *luzerne* eſt ſéche, plutôt le champ doit être débarraſſé, & la *luzerne*, qui pouſſe fort vîte, eſt bientôt en état de renaître. Si on laiſſoit le foin dans la *luzerniere*, il ne ſeroit qne brûler ou retarder la nouvelle herbe.

Il n'en eſt pas de la *luzerne* comme du foin ; quoiqu'il pleuve, on peut l'enlever, dès le premier ou le ſecond jour qu'elle a été coupée. Cette herbe n'eſt pas ſujette à moiſir. On la met dans un endroit couvert pour la faire ſécher tout à fait, & on la ſerre enſuite au grenier ou dans la grange, ou dans quelque autre endroit bien couvert, pour que la pluie n'y pénétre pas.

La ſeconde herbe de la *luzerne* eſt ſujette à certaines chenilles noires qui s'engendrent par les grandes chaleurs ; l'unique remede eſt de faucher l'herbe auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, ſans attendre qu'elle ſoit en fleur. Cette blancheur paroit dès que les inſectes ont commencé à piquer l'herbe ; & elle n'eſt pas plûtôt coupée que les chenilles meurent avec l'herbe, à laquelle elles ſont attachées ; enſorte que la troiſieme herbe vient en abondance & ſans danger ; c'eſt la troiſieme herbe qu'on laiſſe venir en graine & quand la plante a deux ou trois ans, afin qu'elle ſoit dans ſa force. La graine de la *luzerne* eſt très-petite, & vient dans de petites gouſſes. Quand l'herbe eſt bien endurcie, les gouſſes & les graines jaunes, il faut aller, à la pointe du jour, couper doucement, avec des ſaucilles, les ſommités des tiges ; car ſi on les ſcioit pendant la chaleur du jour, les gouſſes s'ouvriroient, & la graine ſe perdroit. On met ces tiges ſur un drap étendu, à meſure qu'on les coupe : on les fait enſuite ſécher au ſoleil pour diſſiper la roſée & l'humidité intérieure des gouſſes & des graines, & étant bien ſéches on les bat legérement ſur le drap avec un fléau, puis on les vanne pour ſéparer la graine de tout le reſte, & on la garde juſqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende. Quand on laiſſe porter graine à une *luzerne*, comme il faut du tems à la fleur pour ſe perfectionner en graine, on ne fauche que trois fois, au lieu qu'on auroit fauché quatre, ſi on n'avoit pas voulu avoir de la graine : la graine étant moiſſonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe qui l'a produite, afin que la *luzerne* pouſſe de nouveau. L'herbe, qui a porté de la graine, n'eſt pas délicate, ni ſi ſucculente que les autres ; elle eſt cependant toujours d'un aſſez bon uſage.

Les *luzernieres* durent huit à dix ans ; il y en a qui ne vont pas à huit : cela dépend du fonds & du climat. Les racines de la *luzerne* groſſiſſent en vieilliſſant, & ſes productions

diminuent en nombre & en force avec l'âge. Il eſt tems de renouveller une *luzerne*, quand elle eſt entiérement affoiblie & dégénerée. Pour cet effet on retourne toute la terre avec la béche, & on la met en petits morceaux pour qu'elle paſſe ainſi l'hiver, & qu'elle ſoit plus meuble. Ce premier labour ſe donne en Septembre. Au mois de Mars ſuivant, on en donne un ſecond qui unit toute la ſurface de la terre, & enſuite on ſeme la *luzerne*. Il y en a qui, au lieu de mettre la terre par monceaux, la fouillent par tranchées, & lui donnent, comme à l'autre maniere, un ſecond labour au mois de Mars, & enſuite on l'enſemence.

Bien des laboureurs trouvent plus de profit à laiſſer convertir en *pré leur luzerniere*, qu'à la renouveller quand elle eſt vieille. Une *luzerniere*, devenue pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure aſſez long-tems en cet état. Il y a même plus d'avantage à en faire un *pré*, qu'à la mettre en *luzerne*. Les racines de la *luzerne* pourriſſent, & il y croît quantité d'herbes, entr'autres une *luzerne* bâtarde qui naît de ces racines; elle eſt ſemblable au tréfle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle *bon foin*. Quand le pré s'affoiblit, on le peut mettre en terre labourable. Il y a même des gens qui, d'une *luzerniere* uſée, en ſont tout d'un coup des terres à grains, & elles réuſſiſſent parfaitement, pour qu'on y mette du fumier.

La *luzerne*, ſuivant les botaniſtes, eſt rafraîchiſſante & épaiſſiſſante.

LYANTE; nom que les fleuriſtes donnent à une tulipe amarante, tirant ſur le violet & le blanc.

LYCE: c'eſt ainſi que les chaſſeurs nomment les *chiennes*. Les *lyces portieres* ſont des chiennes nourries dans une baſſe-cour, gardées ſeulement pour avoir de leur race & qu'on ne mene point à la chaſſe.

LYCHNIS, plante céphalique, dont il y a pluſieurs eſpéces. On en cultive une, dans les jardins, qui pouſſe des tiges de la hauteur de deux pieds au plus, droites & rondes, qui a des feuilles longues de trois à quatre doigts, larges d'un doigt & demi, pointues, lanugineuſes, blanches & molles, de belles fleurs compoſées chacune de cinq feuilles diſpoſées en œillet, de couleur variée, quelquefois d'un rouge enflammé, quelquefois d'un rouge plus clair, & d'autres fois blanche. A ces fleurs ſuccede un fruit de figure conique qui s'ouvre par la pointe, & contient des ſemences preſque rondes.

LYCIUM, arbriſſeau épineux qui croît dans les lieux rudes & fort pierreux; c'eſt la *graine d'Avignon*, dont les teinturiers ſe ſervent pour teindre en jaune.

LYCOPSIS, plante qui pouſſe une tige de la hauteur d'un pied & demi, dont les feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de la bugloſe, & dont la racine rouge eſt déterſive, vulneraire & conſolidante.

LYMPHE; c'eſt une humeur fluide qui ſe ſépare de la maſſe du ſang, & qui eſt enfermée dans des vaiſſeaux particuliers. Voyez le *Dictionnaire de médecine*.

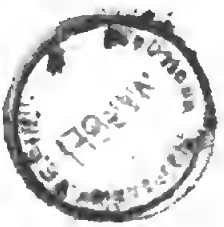
LYNX. Voyez *Linx*.

LYONNOISE; nom donné, par les fleuriſtes, à une anémone à grandes feuilles, dont la fraiſe eſt verte, blanchâtre, à fond colombin, la peluche colombine, & griſe à l'extrémité.

LYPY; nom que les fleuriſtes donnent auſſi à une tulipe rouge brûlé & jaune terni.

LYS. Voyez *Lis.*

LYSPONDT, ſorte de poids qui peſe plus ou moins, ſuivant les endroits où l'on s'en ſert. A Hambourg, le *lyſpondt* eſt de quinze livres qui reviennent à quatorze livres onze onces un gros, un peu plus de Paris, d'Amſterdam, de Strasbourg & de Beſançon où les poids ſont égaux.... A Lubeck le *liſpondt* eſt de ſeize livres, poids du pays, qui font à Paris quinze livres trois onces un gros, un peu plus.... A Coppenhague le *lyſpondt* eſt de ſeize livres, poids du pays, qui rendent quinze livres douze onces ſix gros, un peu plus de Paris... A Dantzick, le *lyſpondt* vaut dix-huit livres, qui font ſeize livres de Paris... A Riga, le *lyſpondt* vaut vingt livres, qui valent ſeize livres huit onces de Paris, &c. & ainſi des autres villes.

Fin du Tome II.

647206